VIB 644 C E
VIB 633 C E
VIB 744 C E
IVIA 633 C E



GB **English**

Operating Instructions

HOB

Contents

FR **Français**

Mode d'emploi Manutenção e cuidados

TABLE DE CUISSON

Sommaire

ES **Español**

Manual de instrucciones

ENCIMERA

Sumario

PT **Português**

Instruções para a utilização

PLANO

Índice

NL **Nederland**

Gebruiksaanwijzing

KOOKPLAAT

Inhoud

DE **Deutsch**

Bedienungsanleitung

KOCHFELD

Inhaltsverzeichnis

PL **Polski**

Instrukcja obsługi

PŁYTA GRZEJNA

Spis treści

RU **Русский**

Руководство по эксплуатации

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Содержание

GB

VIB 644 C E
VIB 633 C E
VIB 744 C E
IVIA 633 C E



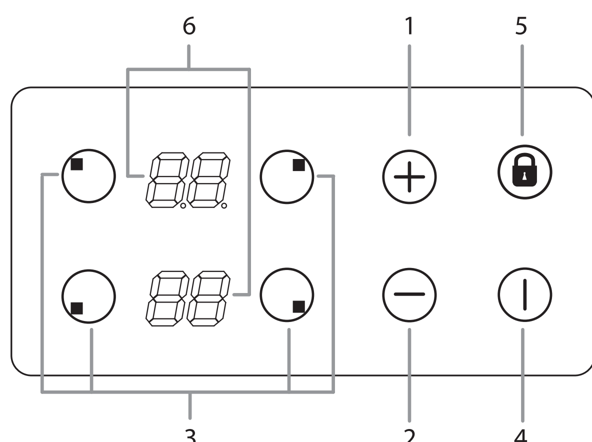
GB

WARNING!

- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- WARNING: If the surface in glass-ceramic is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Do not place metal objects (knives, spoons, pan lids, etc.) on the hob as they may become hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

Description of the appliance

Control panel



The control panel described in this manual is only a representative example: it may not exactly match the panelon your appliance.

When using the touch control pannel panel:
- Do not use gloves
- Use a clean finger
- Touch the glass smoothly

1 **INCREASE POWER/ TIME** button - controls the power and time
2 **REDUCE POWER/ TIME** button controls the power and time.
3 **COOKING ZONE SELECTOR** button is used to select the desired cooking zone
4 **ON/OFF** button switches the appliance on and off.
5 **CONTROL PANEL LOCK** button prevents accidental changes to the hob settings and shows the control panel has been locked.
6 **HEATER DISPLAY** -shows the cooking zone selected, power level, preset time of cooking, booster funcition activated.

! For detailed information on the control panel functions refer to "Start-up and use" section.

! This product complies with the requirements of the latest European Directive on the limitation of power consumption of the standby mode. If no operations are carried out for a period of 2 minutes, after the residual heat indicator lights turn off and the fan stops (if present), the appliance automatically switches to the .off mode.. The appliance resumes the operating mode once the ON/OFF button is pressed.

! Depending on the number of heaters/cooking zones on the hob the COOKING ZONE SELECTOR BUTTONS may vary between 3 and 4

Installation

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe operation, installation and maintenance of the appliance.
! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to any new owners of the appliance.

Positioning

! Keep all packaging material out of the reach of children. It may present a choking or suffocation hazard (see Precautions and tips).
! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

Built-in appliance

Use a suitable cabinet to ensure that the appliance functions properly.
- The supporting surface must be heat-resistant up to a temperature of approximately 100°C.
- If the appliance is to be installed above an oven, the oven must be equipped with a forced ventilation cooling system.
- Avoid installing the hob above a dishwasher: if this cannot be avoided, place a waterproof separation device between the two appliances.

Ventilation

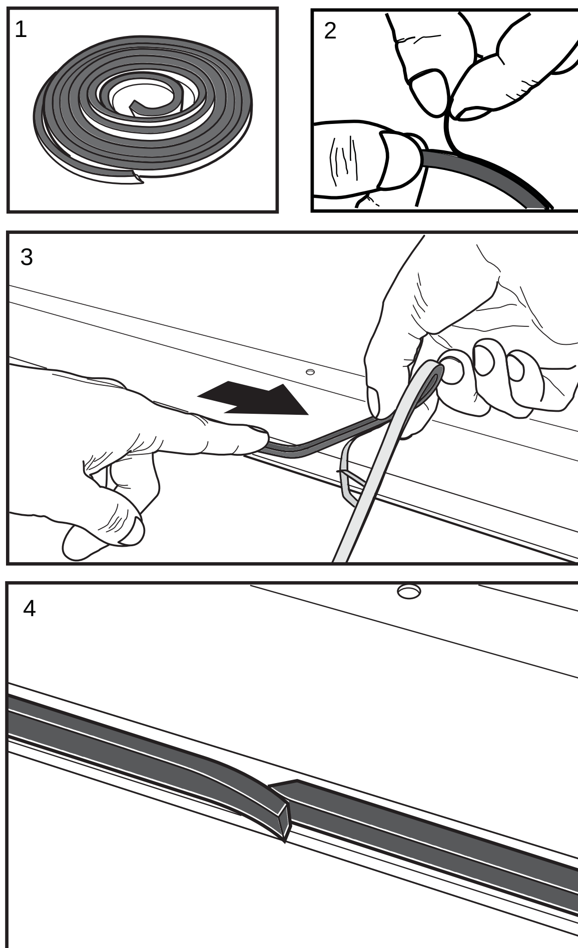
To allow adequate ventilation and to avoid overheating of the surrounding surfaces the hob should be positioned as follows:
- At a minimum distance of 40 mm from the back panel or any other vertical surfaces.
- So that a minimum distance of 20 mm is maintained between the installation cavity and the cabinet underneath.
- Kitchen cabinets adjacent to the appliance and taller than the top of the hob must be at least 450 mm from the edge of the hob.

Fixing

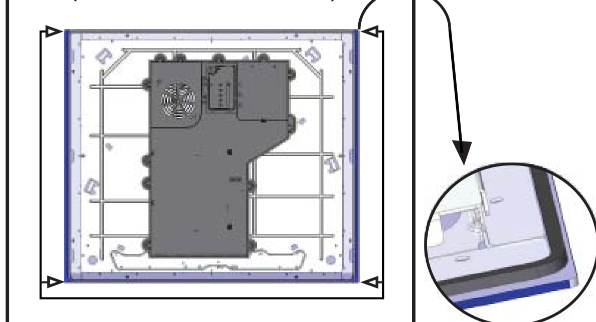
The appliance must be installed on a perfectly level supporting surface. Any deformities caused by improper fixing could affect the features and operation of the hob. The thickness of the supporting surface should be taken into account when choosing the length of the screws for the fixing hooks:

- 3,5 mm thick: 9,5 mm screws

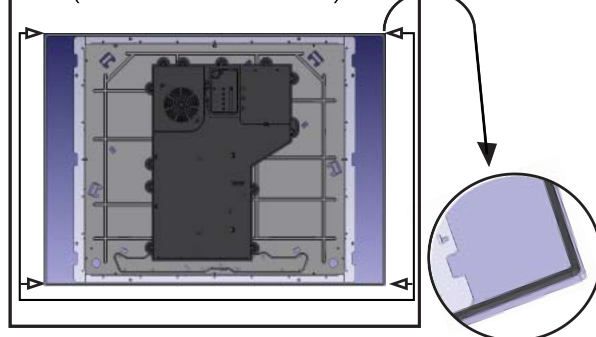
Installation of the safety washer

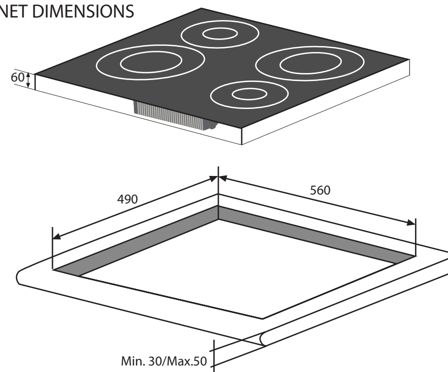


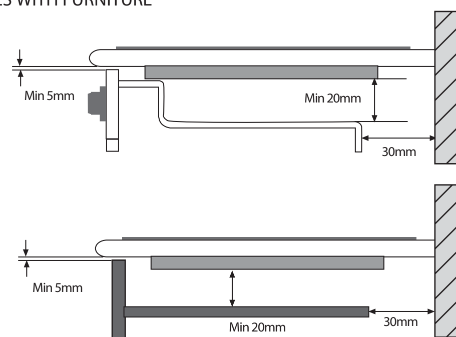
5a- (models: 590 x 510 mm)

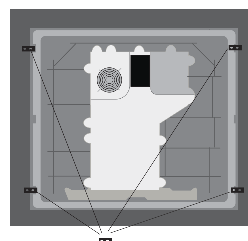


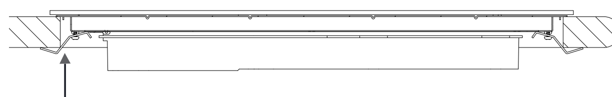
5b- (models: 690 x 510 mm)

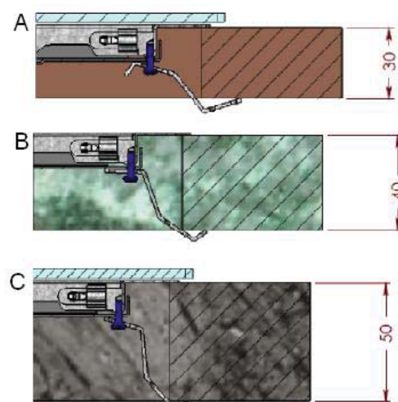












Fix the hob as follows:
1. Use short flat-bottomed screws to fix the 4 alignment springs in the holes provided at the central point of each side of the hob.
2. Place the hob in the cavity, make sure it is in a central position and push down on the whole perimeter until the hob is stuck to the supporting surface.

! The screws for the alignment springs must remain accessible.
! In order to adhere to safety standards, the appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed.
! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

Electrical connection

! The electrical connection for the hob and for any built-in oven must be carried out separately, both for safety purposes and to make extracting the oven easier.

Single-phase connection

Voltage and mains frequency	Electrical cable	Wire connection
[illegible] 1+N ~ [illegible] Hz	⏚ N L	⏚ : yellow/green N: the two blue wires together L: brown and black together

The hob is equipped with a pre-connected electricity supply cable, which is designed for single-phase connection. Connect the wires in accordance with the instructions given in the following table and diagrams:

Other types of connection

Voltage and mains frequency	Electrical cable	Wire connection
400V - 2+N ~ 50/60 Hz 220-240V 3 ~ 50/60 Hz	⏚ N L1 L2	⏚ : yellow/green; N: the two blue wires together L1: black L2: brown

If the mains supply corresponds with one of the following:
Voltage and mains frequency
• 400V - 2+N ~ 50/60 Hz
• 220-240V 3 ~ 50/60 Hz
Separate the wires and connect them in accordance with the instructions given in the following table and diagrams:
Connecting the electricity supply cable to the mains
If the appliance is being connected directly to the electricity mains an omnipolar switch must be installed with a minimum opening of 3 mm between contacts.
! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is fully compliant with safety regulations.

Start-up and use

GB

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:
- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate located on the appliance itself.
- The voltage falls within the range of values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.
! The cable must not be bent or compressed.
! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.
! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.
! Do not remove or replace the power supply cable for any reason. Its removal or replacement will void the warranty and the CE marking. INDESIT does not assume liability for accidents or damage arising from replacement/removal of the original power supply cable. Replacement can only be accepted when carried out by personnel authorised by INDESIT and using an original spare part.

! The glue applied on the gaskets leaves traces of grease on the glass. Before using the appliance, we recommend you remove these with a special non-abrasive cleaning product. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.
! A few seconds after the hob is connected to the electricity supply, a buzzer will sound. The hob may now be switched on.

Types of noise during normal hob operation:
- Buzz: due to the vibration of the metallic parts that make up the induction element and the pot; it is generated by the electromagnetic field required for heating and increases as the power of the induction element increases.
- Soft whistle: heard when the pot placed on the heating zone is empty; the noise disappears once food or water is placed into the pot.
- Crackle: produced by the vibration of materials on the bottom of the pot due to the flow of parasitic currents caused by electromagnetic fields (induction); can be more or less intense depending on the material making up the bottom of the pot, and decreases as the pot dimensions increase.

- Loud whistle: heard when two induction elements of the same group function simultaneously at maximum power and/or when the booster function is set on the larger element while the other is auto-adjusted. Noise is reduced by decreasing the power level of the auto-adjusted induction element; pot bottom layers made of different kinds of materials are among the main causes of this noise.

- Fan noise: a fan is necessary to ensure the hob functions correctly and to safeguard the electronic unit from possible overheating. The fan functions at maximum power when the large induction element is at maximum power or when the booster function is on; in all other cases, it works at average power depending on the temperature detected. Furthermore, the fan may continue to work even after switching the hob off, if the temperature detected is high.

The types of noise listed above are due to induction technology and are not necessarily operational faults.

! If the (-) or (+)button is pressed for an extended period of time, the display scrolls quickly though the power levels and timer minutes.

Initial Light Conditions

When power is initially applied to the Cooktop, the touch control conducts a calibration process for the touch keys, which requires a low level of ambient light in the area of the touch keys.

If during this calibration process excessive ambient lighting is detected the User Interface displays „FL" (Infrared Ambient Light Error) and the control calibration process is suspended. In order to rectify the process any lighting that could effect the calibration process should be switched off (e.g. halogen cooker hood lighting). The error will disappear when satisfactory ambient lighting is detected and the touch control calibration procedure will now complete satisfactorily.

-The „FL" error can only be generated within approx 3s of initial power being applied to the cooktop.

-We recommend that the user switches off all cooker hood lighting and lighting directed towards the cooktop when power is initially applied to the cooktop.

-After the touch control has conducted its initial calibration process, (approx 3s) any cooker hood or other lighting can be switched on as normal and will not affect the operation of the touch control.

Switching on the hob

After connecting the hob to the electricity mains, the touch pannel might be automatically locked. To unclock the pannel press and hold the Control Panel Loock button .

To switch the hob on, press and hold the button for approximately one second.

The cooktop is switched On when a beep sound is emmited and all the cooking zones displays show the digit point.

When the cooktop is OFF, after 5 sec the control .
switches off the KEYLOCK LED to reduce the power consumption.

As soon as we touch a key, the KEYLOCK LED goes ON and we can continue to use the cooktop, unlocking the keyboard.

Switching off the cooktop is signalled by 3 beep sound

Setting the Power Management

The cooktop maximum power limit is 7200W. This power limit can be reduced by the user to 2800W, 3500W or 6000W.

The sequence to set a new Cooktop Power Limit is:

·During the first 30 seconds after plugging the appliance

·The Touch has to be unlocked and all Heaters Off

·Press at the same time Heater 1 and Heater 3 selection keys

·Once this is done, a beep sounds and the actual Cooktop Power Limit will be shown in the heater displays.

For selecting a new Power Limit:

·With the (+) and (-) keys, the Power Limit is increased. The selectable powers are: 2800W, 3500W, 6000W or 7200W. When the power is 7200W, if the [+] or [-] key is touched the power changes to 2800W.

The sequence to finish recording the new Cooktop Power Limit is:

·Press at the same time Heater 1 and Heater 3 selection keys

·Once this is done, new Cooktop Power Limit is recorded and there is a system reset.

To finish without recording changes:

·If during 60 seconds there is no action, changes are not recorded and there is a system reset.

Switching on the cooking zones

Each cooking zone is controlled using a selector button  and a power adjustment device consisting of a double(-) and (+) button.

- To begin operating a cooking zone, press the corresponding control button and set the desired power level (between 0 and 9) using the buttons (-) or (+)

Press and hold the (-) button to set the power level immediately at “9”
Press and hold (+) and (-) buttons simultaneously to return to power level “0”
If the power level is “0” press and hold the (+) button to increase the power level quickly

The choice of a cooking zone is signalled by a beep sound, and then the power level is shown on the display

If the selection of a heater is not done in 10 seconds, the cooktop will be turned off automatically.

Fast Boil- “Booster” function

The booster function for some of the cooking zones may be used to shorten heating-up times.
It may be activated by pressing the (+) button over level 9. This function boosts the power to 1600 W or 2000 W, depending on the size of the relevant cooking zone.
The activation of of the booster is signalled by a beep sound, and the letter ‘P’ appearing on the display.
The booster works for max 10 minutes. After these 10 minutes a beep sounds and the cooking zone will return to level “9”

With the heater at Booster level, if the [+] key is Touched an error beep sounds and the cookset doesn’t change. With the heater at Booster level, if the [-] key is Touched a beep sounds and the cookset is reduced to 9.

Switching off the cooking zones

To switch off a cooking zone, select it using the corresponding selector button and:

- Press the (-) button: the power of the cooking zone will progressively decrease until it is switched off.

Once the cooking zone is selected, the heater can also be switched off by touching the [-] and [+] keys simultaneously. A beep
sounds and the corresponding display shows “0”.

Using the Timer

! All the cooking zones may be programmed simultaneously, for a duration between 1 and 99 min.

1. Select the cooking zone using the corresponding selector button.
2. Adjust the power level of the cooking zone.
3.When required power level is selected, touching again the corresponding heating zone selector button, a beep sounds and a ‘t’ letter with dot point appears on the heater display. The remaining time will be displayed in the opposite part of timed heater. If timed heating zone is, for example, in the down part, timed time will appear in up displays.
4. Set the cooking duration using the (-) and the(+) buttons

The (-) and the(+) buttons touched simultaneously resultl in returning to the 0 value.
If the time is not selected before 10 seconds, or if the selected time is 0 after 10 seconds the last touch over the (-)or the (+) button, the timer is switched off.

Starting Timer countdown.
The countdown starts when the timer visualization is finished touching any cooking zone key or automatically 10 seconds after the last touch over the [+] or [-] keys. A beep sounds and the heater display will show the power
level and the dot point showing that the heater is timed.

! To change the time for a timed heater, repeat the process explained above.
!Pressing and holding the + and - keys increases the speed of time selection

End of Timer countdown.
When the remaining time has run out, the timed heater is switched off, the heater display shows a blinking ‘0’ and the timer alarm beeps for one minute
The alarm will be cancelled by pressing any key of the touch control.

Control panel lock

When the hob is switched on, it is possible to lock the oven controls in order to avoid accidental changes being made to the settings (by children, during cleaning, etc.).

Press the  button to lock the control panel: -the icon will illuminate and an audible beep sound will be emmited.
To use any of the controls (e.g. to stop cooking), you must switch off this function. Press the button for a few moments, the icon will stop illuminating and the lock function will be removed.

All the keys on the cooking zone selection will be locked
if :the cooktop is off,,
if the Control Panel Lock is activated or
if an error on a cooktop occurs.

GB

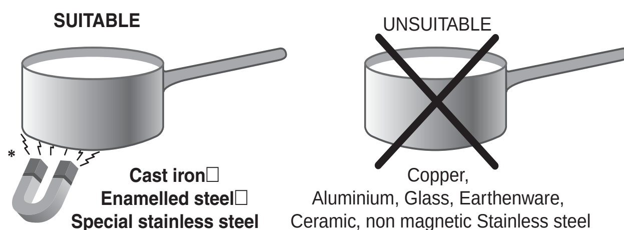
Switching off the hob

Press the button ⏻ to switch off the appliance - do not rely solely on the pan sensor.
If the control panel lock has been activated, the controls will continue to be locked even after the hob is switched on again. In order to switch the hob on again, you must first remove the lock function.

Practical advice on using the appliance

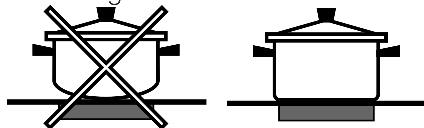
! Use cookware made from materials which are compatible with the induction principle (ferromagnetic material). We especially recommend pans made from: cast iron, coated steel or special stainless steel adapted for induction. Use a magnet to test the compatibility of the cookware.

! Do not use adapters, diffusers, or metal plates on the cooking zones .They may have a detrimental effect upon the hob's performance, and might damage the hob's aesthetics.

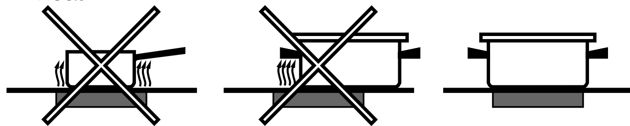


In addition, to obtain the best results from your hob:

- Use pans with a thick, flat base in order to fully utilise the cooking zone.



- Always use pans with a diameter which is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the available heat.



- Make sure that the base of the cookware is always clean and dry, in order to fully utilise and extend the life of both the cooking zones and the cookware.
- Avoid using the same cookware which has been used on gas burners: the heat concentration on gas burners may distort the base of the pan, causing it not to adhere correctly.

Safety devices

Pan sensor

Each cooking zone is equipped with a pan sensor device. The hotplate only emits heat when a pan with suitable measurements for the cooking zone is placed on it.

The "u" sign on the display appears if after selecting the cooking zone the pan is not placed on a heater , or in case of:

- An incompatible pan
- A pan whose diameter is too small
- The pan has been removed from the hotplate.

After 10 sec. with no pan on the heating zone, a warning beep signal is emmited.
After 60 sec. with no pan on the heating zone,, the heater switches off.

Overheating protection

If the electronic elements overheat, the number signalizing the power level starts flashing, and the letter "c" appears on the display. When the temperature has reached a suitable level, this message disappears and the hob may be used again.

Safety switch

The appliance has a safety switch which automatically switches the cooking zones off after they have been in operation for a certain amount of time at a particular power level. When the safety switch has been triggered, the display shows "0".
For example: the right rear hotplate is set to 5 and will switch off after 5 hours of continuous operation, while the front left hotplate is set to 2 and will switch off after 8 hours.
When one or more keys are activated for more than 10 sec. the touch control. switches off
A warning beep sounds is emmited every 10 sec., while the key/s is/are activated.
With all heaters at zero power during 10 sec. the Cooktop is switched off.
If the switching off is due to an accidental activation of keys, the touch control actuates as above.

Buzzer

This can also indicate several irregularities:

- An object (a pan, cutlery, etc.) has been placed on the control panel for more than 10 seconds.
- Something has been spilt on the control panel.
- A button has been pressed for too long. All of the above situations may cause the buzzer to sound. Remove the cause of the malfunction to stop the buzzer. If the cause of the problem is not removed, the buzzer will keep sounding and the hob will switch off.

Errors and Alarms

When an error is detected, the whole appliance or the heater/s are switched off, a beep sounds (only if one or more heaters are active) and all displays show a 'F' letter and the error code (an index number or a letter) alternately.
If the problem does not disappear by itself, please contact the Technical Service.

Power level	Maximum operating time in hours
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Practical cooking advice

Cooking type	Power levels	Uses	
Very high-flame cooking	8 9 P	Pressure cooking Pressure cooker	Frying
		Grilling	Boiling
High-flame cooking	7 8	Crêpes	Cooking on a high flame and browning (roasts, steaks, escalopes, fish fillets, fried eggs)
Medium-flame cooking	6 7	Fast thickening (liquid juices) Boiling water (pasta, rice, vegetables) Milk	
	5 6	Slow thickening (dense juices)	
	4 5	Bain-marie cooking	Pressure cooking after whistle
Low-flame cooking	2 3 4	Low-flame cooking (stews)	Reheating dishes
Very low-flame cooking	1 2	Chocolate sauce	Keeping food hot

Precautions and tips

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

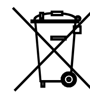
CE This appliance conforms to the following European Economic Community directives:

- 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments;
- 2004/108/EEC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments;
- 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments.
- 1275/2008 stand-by/off mode.

General safety

! Make sure that the air inlet behind the fan grille is never obstructed. The built-in hob should, in fact, be provided with suitable ventilation for the cooling of the electronic components used in the appliance.
! We advise against the installation of an induction hob above an under-the-counter refrigerator (heat) or above a washing machine (vibrations). In fact, there would be insufficient space for the ventilation of electronic components.

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance when barefoot or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet. Do not use the hob as a worktop or chopping board.
- The glass ceramic hob is resistant to mechanical shocks, but it may crack (or even break) if hit with a sharp object such as a tool. If this happens, disconnect the appliance from the electricity mains immediately and contact a Service Centre.
- Ensure that power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the hob.
- Remember that the cooking zones remain relatively hot for at least thirty minutes after they have been switched off. An indicator light provides a warning when residual heat is present (see Start-up and use).
- Keep any object which could melt away from the hob, for example plastic and aluminium objects, or products with a high sugar content. Be especially careful when using plastic film and aluminium foil or packaging: if placed on surfaces which are still hot, they may cause serious damage to the hob.
- Always make sure that pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- For the attention of wearers of pacemakers or other active implants:
  The hob complies with all current standards on electromagnetic interference.
  Your induction hob is therefore perfectly in keeping with legal requirements (89/336/CEE directives). It is designed not to create interference on any other electrical apparatus being used on condition that the apparatus in question also complies with this legislation.
  Your induction hob generates short-range magnetic fields.
  To avoid any interference between your induction hob and a pacemaker, the latter must be designed to comply with relevant regulations.
  In this respect, we can only guarantee our own product conformity. Please consult the pacemaker manufacturer or your doctor concerning its conformity or any possible incompatibility.
- Do not let children play with the appliance.
- Do not place metal objects (knives, spoons, pan lids, etc.) on the hob as they may become hot.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**



Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection.
  For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the public service provided or their local dealer.

Care and maintenance

INDESIT

GB

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

! Do not use abrasive or corrosive detergents (for example, products in spray cans for cleaning barbecues and ovens), stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen towel.
- If the hob is particularly dirty, rub it with a special glass ceramic cleaning product, then rinse well and dry thoroughly
- To remove more stubborn dirt, use a suitable scraper. Remove spills as soon as possible, without waiting for the appliance to cool, to avoid residues forming crusty deposits. You can achieve excellent results by using a rust-proof steel wire sponge - specifically designed for glass ceramic surfaces - soaked in soapy water.
- If any plastic or sugary substances are accidentally melted on the hob, remove them immediately with the scraper, while the surface is still hot.
- Once it is clean, the hob may be treated with a special protective maintenance product: the invisible film left by this product protects the surface from drips during cooking. This maintenance task should be carried out while the appliance is warm (not hot) or cold.
- Always remember to rinse the appliance well with clean water and dry it thoroughly: residues can become encrusted during subsequent cooking processes.

Stainless steel frame (only in models with outer frame)
Stainless steel can be marked by hard water which has been left on the surface for a long time, or by cleaning products containing phosphorus.
After cleaning, it is advisable to rinse the surface well and dry it thoroughly. If water is spilt on the surface, dry it quickly and thoroughly.

! Some hobs have an aluminium frame which is similar to stainless steel. Do not use any cleaning or degreasing products which are not suitable for use with aluminium.

Disassembling the hob

If it is necessary to disassemble the hob:
1. Loosen the screws fixing the alignment springs on each side.
2. Loosen the screws holding the fixing hooks in each corner.
3. Take the hob out of its installation cavity.
! Do not attempt to repair the appliance yourself. If the appliance breaks down, contact a Service Centre.

Technical description of the models

Hobs	VIB 644 C E VIB 744 C E	VIB 633 C E IVIA 633 C E
Cooking zone	**Power (W)**	**Power (W)**
Back Left	I 1200 - B1600	-
Back Right	I 1500 - B 2000	I 1500 - B 2300
Front Left	I 1500 - B 2000	I 1500 - B 2300
Front Right	I 1200 - B1600	I 1200 - B1600
Total power	7200	6200

The induction system is the quickest existing way of cooking. Unlike traditional hotplates where the cooking zone heats up, with the induction system heat is generated directly inside pans which have ferromagnetic bases.

Key:
I = single induction cooking zone
B = booster: the power level of the cooking zone may be boosted

FR

VIB 644 C E
VIB 633 C E
VIB 744 C E
IVIA 633 C E

INDESIT

ATTENTION !

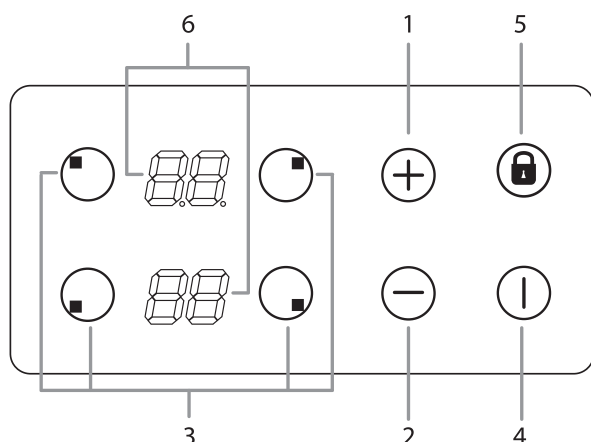
- ATTENTION : cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement.
- Il faut faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants.
- Ne laisser s'approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.
- Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.
- ATTENTION : laisser un récipient de cuisson contenant de l'huile ou de la graisse sur le foyer est dangereux et risque d'entraîner un incendie
- Il ne faut JAMAIS essayer d'éteindre une flamme ou un incendie avec de l'eau ! Il faut éteindre l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle, par exemple, ou avec une couverture anti-feu.
- ATTENTION : risque d'incendie : ne pas laisser d'objets sur les surfaces de cuisson.
- ATTENTION : si la surface vitrocéramique est fêlée, éteindre l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.
- Cet appareil ne peut pas être allumé au moyen d'un temporisateur extérieur ou d'un système de commande à distance séparé.
- Ne pas poser d'objets métalliques (couteaux, cuillères, couvercles, etc.) sur la table car ils risquent de devenir brûlants.
- Après utilisation, éteindre la table de cuisson à l'aide de son dispositif de commande et ne pas se fier uniquement à son détecteur de casserole.

INDESIT

FR

Description de l'appareil

Bandeau de commande



Le bandeau de commande décrit dans le présent manuel n'est **qu'un exemple représentatif : il peut ne pas correspondre exactement au bandeau de votre appareil.**

Lorsque vous utilisez le bandeau de commande tactile :
N'utilisez pas les gants
Utilisez un doigt propre
Touchez le verre en douceur

1 **La touche d'AUGMENTATION DU TEMPS/DE PUISSANCE** - augmente la puissance et le temps
2 **La touche de RÉDUCTION DU TEMPS/DE PUISSANCE** - diminue la puissance et le temps
3 **La touche de SÉLECTION du FOYER** permet de sélectionner le foyer correspondant
4 **La touche ON/OFF** pour allumer ou éteindre l'appareil.
5 **La touche de VERROUILLAGE DES BANDEAUX DE COMMANDES** pour empêcher toute intervention extérieure sur les réglages de la table de cuisson et pour signaler le verrouillage des bandeaux de commande.
6 **Le VOYANT DE CHAUFFAGE** -indique le foyer correspondant, le niveau de puissance, le temps prédéfini de cuisson, la fonction booster activée.

! Pour plus d'informations sur les fonctions du bandeau de commande, voir « Mise en marche et utilisation » .

! Ce produit est conforme aux exigences de la dernière Directive européenne sur la limitation de consommation d'énergie en mode veille. Si aucune opération n'est effectuée pendant 2 minutes, après que les voyants d'indication de chaleur résiduelle soient désactivés et que le ventilateur s'arrête (si disponible), l'appareil s'arrête automatiquement. L'appareil est de nouveau en marche une fois que vous appuyez sur la touche ON/OFF.

! Selon le nombre de zones de chauffage/cuisson de la plaque, les TOUCHES DE SÉLECTION DU FOYER varient entre 3 et 4.

Installation

! Veuillez lire attentivement ces instructions, avant d'utiliser votre nouvel appareil. Elles contiennent des conseils importants sur la sécurité, l'installation et l'entretien de cet appareil.
! Veuillez conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. Passez-le aux nouveaux propriétaires de l'appareil.

Positionnement

! Conservez tous les emballages hors de la portée des enfants. Il peuvent présenter un risque d'étouffement ou de suffocation (voir Précautions et conseils).
! L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel qualifié, conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, à des animaux ou à des biens.

Encastrement

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, utilisez un meuble approprié.
- Le matériau du plan d'appui doit être thermorésistant à une température d'environ 100°C.
- En cas d'installation de l'appareil sur un four, ce dernier doit être équipé d'un dispositif de refroidissement par ventilation forcée.
- **Évitez d'installer la plaque de cuisson au-dessus d'un lave-vaisselle : dans le cas contraire, prévoir une séparation étanche entre les deux appareils.Aération**

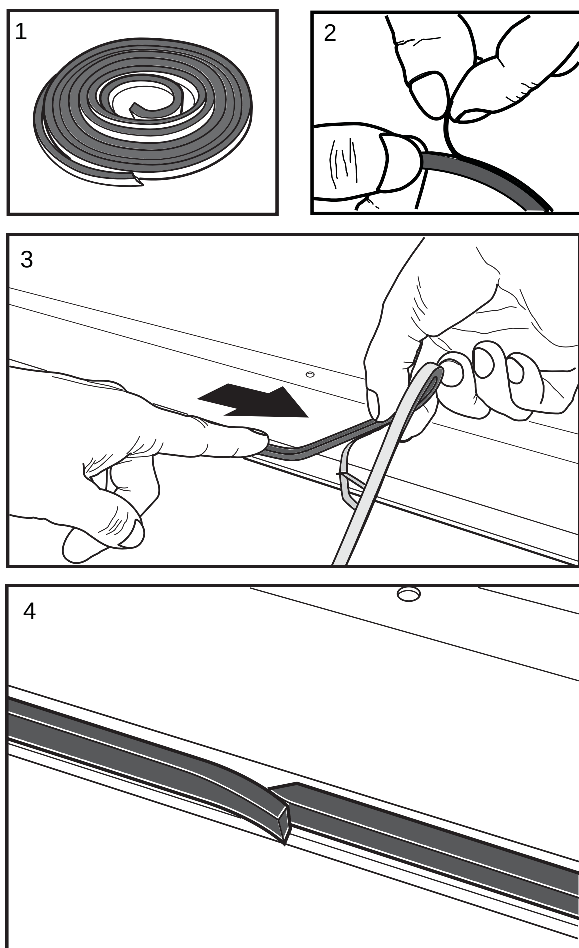
Pour permettre une bonne aération et pour éviter toute surchauffe autour des surfaces, la plaque de cuisson doit être positionnée comme suit :
- À au moins 40 mm du mur arrière ou de toutes autres surfaces verticales.
- Afin de garder une distance minimale de 20 mm entre la découpe d'encastrement et le meuble en dessous.
- Les meubles jouxtant l'appareil, dont la hauteur est supérieure à celle du plan de cuisson, doivent être placés à au moins 450 mm du bord du plan.

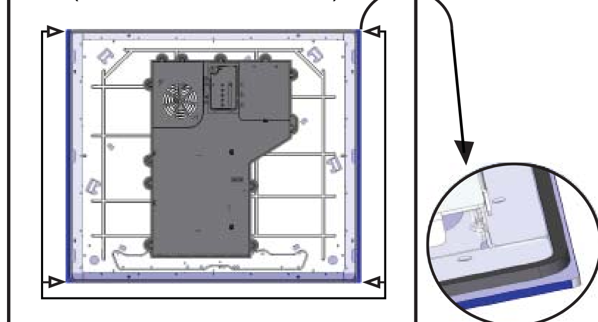
Fixation

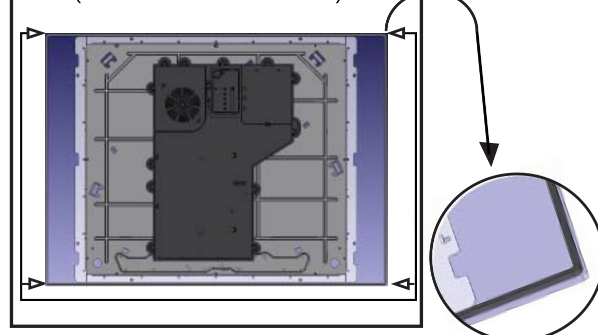
Il est impératif d'assurer l'encastrement de l'appareil sur un plan d'appui parfaitement plat. Toutes déformations causées par une mauvaise fixation pourraient altérer les caractéristiques de la plaque de cuisson, ainsi que ses performances.
La longueur de la vis de réglages des crochets de fixation doit être réglée avant leur montage selon l'épaisseur du plan d'appui :

- épaisseur de 3,5 mm : vis de 9,5 mm

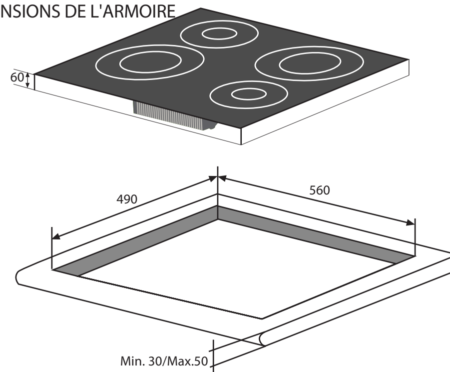
Installation de la rondelle de sécurité



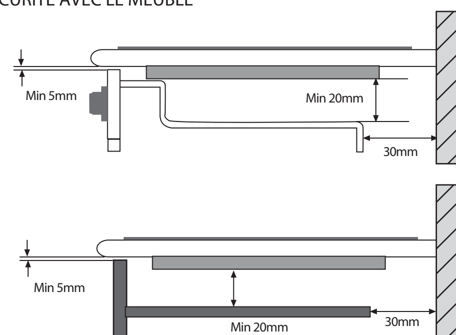


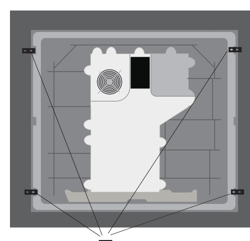


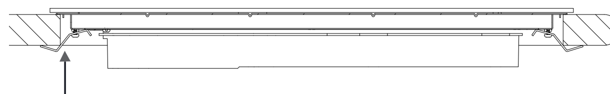
DIMENSIONS DE L'ARMOIRE

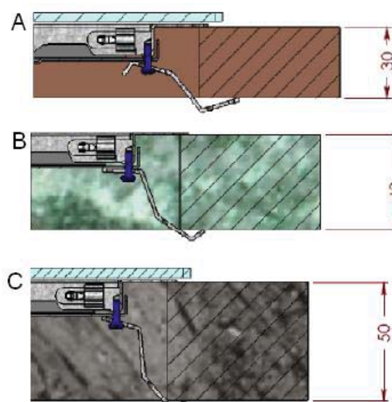


DISTANCES DE SÉCURITÉ AVEC LE MEUBLE









Fixez la plaque comme suit :
1. Servez-vous des vis courtes sans pointe pour visser les 4 ressorts de centrage dans les trous prévus sur chaque côté de la table, en leur milieu.
2. Insérez la table de cuisson dans la découpe prévue, bien au centre et appuyez tout autour du cadre pour que la table adhère parfaitement au plan d'appui.

! Les vis des ressorts de centrage doivent être accessibles.
! Conformément aux normes de sécurité, après encastrement, l'appareil ne doit plus être en contact avec les parties électrifiées.
! Toutes les parties servant de protection de l'appareil doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'à l'aide d'un outil.

Raccordement électrique

! Le raccordement de la plaque de cuisson et celui d'un éventuel four à encastrer doivent être effectués séparément, pour des raisons de sécurité et pour un démontage plus facile du four.

Tension type et fréquence réseau	Cordon électrique	Raccordement fils
220-240V 1+N ~ 50/60 Hz		⏚ : jaune/vert **N**: les deux fils bleus ensemble **L**: le marron avec le noir

Raccordement monophasé

La plaque est équipée d'un câble d'alimentation prévu pour raccordement monophasé. Raccordez les fils en respectant les indications du tableau et des dessins suivants :

Tension type et fréquence réseau	Cordon électrique	Raccordement fils
400V - 2+N ~ 50/60 Hz 220-240V 3 ~ 50/60 Hz		⏚ jaune/vert N: les deux fils bleus ensemble L1: noir L2: brun

Autres types de branchement

Si l'installation électrique correspond à l'une des caractéristiques suivantes :
Tension type et fréquence réseau
• 400V - 2+N ~ 50/60 Hz
• 220-240V 3 ~ 50/60 Hz
Séparez les fils et raccordez-les en respectant les indications du tableau et des dessins suivants :

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

En cas de raccordement direct au réseau, il faut installer un interrupteur à coupure omnipolaire avec un minimum de 3 mm d'écartement entre les contacts.
! L'installeur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.

Mise en marche et utilisation

Avant de brancher l'appareil à la source d'alimentation, assurez-vous que :
- L'appareil est relié au sol et la prise conforme à la loi.
- La prise peut supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- La tension se situe dans la plage de valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- La prise est compatible avec la fiche de l'appareil. dans le cas contraire, demandez à un technicien agréé de la remplacer. N'utilisez pas de rallonges ou de fiches multiples.

! Une fois l'appareil installé, le câble d'alimentation et la prise électrique doivent être facilement accessibles.
! Le câble ne doit être ni plié, ni excessivement écrasé.
! Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé par un technicien agréé.
! **Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes de sécurité énumérées ci-dessus.**
! Ne retirez ni ne remplacez le câble d'alimentation sous aucun prétexte. Toute opération d'enlèvement ou de remplacement annule automatiquement la garantie et la marque CE. INDESIT décline toute responsabilité en cas d'accidents ou de dommage causés par l'enlèvement ou le remplacement du câble d'alimentation d'origine. Seul le remplacement effectué par le technicien agréé INDESIT et utilisant une pièce détachée originale, est autorisé.

! La colle utilisée pour les joints laisse des traces de graisse sur le verre. Nous vous conseillons de les éliminer avant utilisation de l'appareil, à l'aide d'un produit nettoyant non abrasif. Au cours des premières heures d'utilisation, l'odeur de caoutchouc qui pourrait se dégager, disparaîtra très vite.
! Vous entendrez un bip quelques secondes après la mise sous tension de la plaque de cuisson. Vous pouvez alors mettre votre table de cuisson en marche.

Types de bruit lors du fonctionnement normal de la plaque de cuisson :
- **Bourdonnement :** Il est dû à la vibration des éléments métalliques qui composent le générateur et le récipient de cuisson ; il est produit par le champ électromagnétique nécessaire à la montée en température, il augmente au fur et à mesure que le niveau de puissance du générateur augmente.
- **Léger sifflement :** Il se fait entendre lorsque la casserole posée sur le foyer est vide ; une fois que vous remplissez la casserole d'aliments ou d'eau, le bruit s'arrête.
- **Crépitement :** Il s'agit d'un bruit provoqué par la vibration des matériaux formant le fond de la casserole, lorsqu'ils sont traversés par des courants parasites dus au champ électromagnétique (induction) ; il est plus ou moins intense, en fonction du matériau utilisé et il diminue au fur et à mesure que les dimensions de la casserole augmentent.

FR

- **Sifflement intense :** Il se produit lorsque les deux éléments à induction du même groupe fonctionnent simultanément à leur puissance maximale et/ou lorsque la fonction booster est insérée sur le plus grand élément à induction tandis que l'autre est autorégulé. Le bruit diminue une fois que le niveau de puissance de l'élément à induction autorégulé baisse ; il est généralement causé par plusieurs couches de matériaux différents formant le fond de la casserole.

- **Bruit du ventilateur :** Pour un fonctionnement correct de la table et pour garantir la sécurité des composantes électriques contre tout risque de surchauffe, il est nécessaire d'activer un ventilateur. Le ventilateur fonctionne à sa puissance maximale lorsque le plus grand générateur est à son niveau de puissance maximum ou lorsque la fonction booster est insérée ; dans tous les autres cas, il fonctionne à sa puissance intermédiaire selon la température détectée. De plus, le ventilateur peut continuer à fonctionner même après désactivation de la table de cuisson, si la température détectée est élevée.

Les différents types de bruits énumérés ci-dessus sont causés par la technologie d'induction et ne sont pas forcément des défauts de fonctionnement.

! Une pression prolongée sur les touches (-) ou (+) permet l'avancement rapide des minutes et du minuteur.

Conditions initiales d'éclairage

Lorsque l'alimentation est d'abord appliquée à la surface de cuisson, le bandeau de commande tactile effectue un processus d'étalonnage pour les touches tactiles, ce qui nécessite un faible niveau de lumière ambiante dans la zone des touches tactiles.

Si au cours de ce processus d'étalonnage un éclairage ambiant excessif est détecté, l'interface d'utilisateur affiche « FL » (erreur de lumière ambiante infrarouge) et le processus de calibration du bandeau de commande est suspendu. Pour rectifier le processus, tout éclairage qui pourrait affecter le processus d'étalonnage doit être éteint (par exemple l'éclairage de la hotte aspirante halogène). L'erreur disparaît lorsque l'éclairage ambiant satisfaisant est détecté et la procédure d'étalonnage du bandeau de commande tactile va maintenant s'achever de manière satisfaisante.

-L'erreur « FL » ne peut être générée dans environ 3s de la puissance initiale appliquée à la surface de cuisson.

-Désactivez tout éclairage de la hotte aspirante et l'éclairage dirigé vers la table de cuisson lorsque l'alimentation est d'abord appliquée à la table de cuisson.

-Une fois le processus de calibrage initial du bandeau de commande tactile terminé, (environ 3s) toute hotte aspirante ou autre éclairage peuvent être activés normalement et n'affecteront pas le fonctionnement du bandeau de commande tactile.

Activation de la plaque de cuisson

Une fois que vous avez connecté la plaque de cuisson à la source d'alimentation, le bandeau de commande tactile se verrouille automatiquement. Une pression prolongée sur la touche de verrouillage du bandeau de commande permet de déverrouiller ce dernier .

Une pression prolongée pendant environ une seconde sur la touche permet d'activer la plaque de cuisson.

La table de cuisson est activée lorsqu'un bip sonore se fait entendre et tous les voyants des zones de cuisson affichent le point lumineux.

Lorsque la cuisson est éteinte, après 5 secondes la commande débranche l'KEYLOCK LED pour réduire la consommation d'énergie.

Dès que nous touchons une touche, le LED KEYLOCK se passe et nous ne pouvons continuer à utiliser la table de cuisson, déverrouiller le clavier.

L'Arrêt de la table de cuisson est signalé par 3 bips sonores

Réglage de gestion d'énergie

La limite de puissance maximale de la table de cuisson est de 7 200W. Cette limite de puissance peut être réduite par l'utilisateur à 2 800W, 3 500W ou 6 000W.

Pour fixer une nouvelle limite de puissance de la table de cuisson :

·Pendant les 30 premières secondes suivant le branchement de l'appareil

·Les commandes doivent être déverrouillées et tous les chauffages désactivés

·Appuyez simultanément sur les touches Chauffage 1 et Chauffage 3

·Une fois l'opération terminée, vous entendrez un bip sonore et le niveau limite actuel de puissance de votre table de cuisson s'affichera sur les voyants de chauffage.

Pour sélectionner une nouvelle limite de puissance :

·Avec les touches (+) et (-), vous pouvez augmenter le niveau de puissance. Les différents niveaux de puissance disponibles sont : 2 800W, 3 500W, 6 000W ou 7 200W. Lorsque le niveau de puissance est à 7 200W, si vous pressez les touches [+] ou [-], alors le niveau de puissance devient 2 800W.

Pour achever l'enregistrement de la nouvelle limite de puissance de la table de cuisson :

·Appuyez simultanément sur les touches Chauffage 1 et Chauffage 3

·Une fois l'opération terminée, le niveau de puissance de votre table de cuisson est enregistré et le système peut être réinitialisé.

Pour achever l'opération sans enregistrer les modifications :
·Si pendant 60 secondes vous n'observez aucune action, alors les modifications ne sont pas enregistrées et le système peut être réinitialisé.

Comment activer les foyers

Vous pouvez contrôler chaque foyer grâce à une touche de sélection et à un dispositif de régulation de puissance doté des touches (-) et (+).

- Pour commencer à utiliser un foyer, appuyez sur la touche de commande qui correspond et réglez le niveau de puissance (entre 0 et 9) via les touches (-) ou (+)

Une pression prolongée sur la touche (-) permet de régler directement le niveau de puissance à « 9 »
Une pression prolongée et simultanée sur les touches (+) et (-) permet de rentrer au niveau de puissance « 0 »
Si le niveau de puissance est « 0 », appuyez sur la touche (+) et maintenez-la enfoncée afin d'augmenter rapidement le niveau de puissance

Le choix d'un foyer est signalé par un bip sonore et le niveau de puissance s'affiche sur le voyant

Si vous ne sélectionnez pas un chauffage dans les 10 secondes suivantes,
la table de cuisson se désactive automatiquement.

Fonction d'ébullition rapide- « Booster »

La fonction booster correspondant à certains foyers peut être utilisée pour économiser les temps de chauffage.
Vous l'activez en appuyant sur la touche (+) au-delà du niveau 9. Cette fonction suralimente la puissance à 1 600 W ou 2 000 W, selon la taille du foyer correspondant.
Un bip sonore signale l'activation de la fonction booster et la lettre‘P’s'affiche à l'écran.
La fonction booster fonctionne pendant 10 minutes maximum. Après ces10 minutes, un bip se fait entendre et le foyer rentre au niveau « 9 »

Avec le chauffage au niveau Booster, si vous pressez la touche [+], un bip signale une erreur et il n'y a aucune modification du réglage de cuisson. Avec le chauffage au niveau Booster, si vous pressez la touche [-], un bip se fait entendre et la puissance de cuisson est réduite à 9.

Comment désactiver les foyers

Pour désactiver un foyer, sélectionnez-le via la touche de sélection correspondante et :

- Appuyez la touche (-) : la puissance du foyer diminuera progressivement jusqu'à désactivation.

Une fois le foyer sélectionné, vous pouvez également désactiver le chauffage via les touches [-] et [+] pressées simultanément. Un bip
se fait entendre et le voyant correspondant affiche « 0 ».

Utilisation du minuteur

! Tous les foyers peuvent être programmés simultanément, pour une durée variant entre 1 et 99 min.
1. Sélectionnez le foyer via la touche de sélection correspondante.
2. Réglez le niveau de puissance du foyer.
3.Une fois le niveau de puissance approprié sélectionné, pressez à nouveau la touche de sélection du foyer, un bip se fait entendre et une lettre ‘t’ suivie des pointillés s'affichent à l'écran de chauffage. Le temps restant s'affichera à l'opposé du temps de chauffage. Si le chronomètre de la zone de chauffage est par exemple en dessous, le temps chronométré s'affichera à l'écran du dessus.SFlb4. Réglez le temps de cuisson en utilisant les touches (-) et(+)
Lorsque vous pressez les touches (-) et(+) simultanément,| le compteur revient à la position 0.
Si vous ne sélectionnez pas le temps avant 10 secondes, ou si le temps sélectionné correspond à 0,10 secondes après la dernière pression effectuée sur les touches (-) ou (+) , le chronomètre est désactivé.

Mise en marche du minuteur programmateur.
Le compte à rebours commence lorsque la visualisation de la minuterie s'achève via n'importe quelle touche de la zone de cuisson ou
automatiquement 10 secondes après la dernière pression sur les touches [+] ou [-]. Un bip se fait entendre et le voyant de chauffage affichera le niveau de
de puissance. Les pointillés indiquent que le chauffage est chronométré.

! Pour modifier le temps pour un chauffage chronométré, répétez le processus expliqué ci-dessus.
!Une pression prolongée sur les touches + et - augmente la rapidité du temps

Fin du minuteur programmateur.
Une fois que le temps restant est épuisé, le chauffage programmé est désactivé, l'écran de chauffage affiche un '0 ' clignotant et l'alarme de la minuterie sonne pendant une minute
Vous désactivez l'alarme en pressant n'importe quelle touche du bandeau de commande.

FR

Verrouillage du bandeau de commande

Pendant le fonctionnement de la table de cuisson, il est possible de verrouiller les commandes du four afin d'éviter toutes interventions extérieures sur le réglage (par les enfants, lors du nettoyage, etc.).

Appuyez sur la touche pour verrouiller le bandeau de commande : -le voyant s'allume et un bip sonore se fera entendre.
Pour utiliser toutes les commandes (ex. l'arrêt de cuisson), vous devez désactiver cette fonction. Pressez la touche pendant un moment, le voyant s'éteint et la fonction de verrouillage est désactivée.

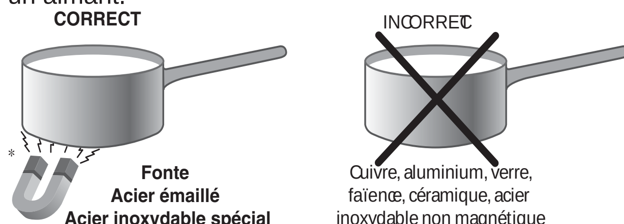
Toutes les touches de sélection du foyer seront verrouillées
si : la table de cuisson est désactivée,
si le verrouillage du bandeau de commande est activé ou
si une erreur survient au niveau de la table de cuisson.

Désactivation de la plaque de cuisson

Pressez la touche pour désactiver votre appareil - ne comptez pas uniquement sur le capteur de casserole.
Si le verrouillage du bandeau de commande est activé, alors les commandes resteront verrouillées même après la mise en marche à nouveau de la plaque de cuisson. Pour activer à nouveau la plaque, vous devez d'abord désactiver la fonction de verrouillage.

Conseils d'utilisation de l'appareil

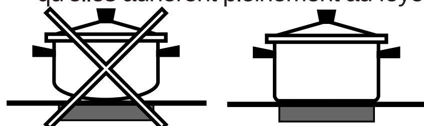
! Utilisez des récipients dont le matériau est compatible avec l'induction (matériau ferromagnétique). Nous recommandons l'utilisation des casseroles en : fonte, acier émaillé ou inox spécial induction. Pour vous assurer de la compatibilité d'un récipient, effectuez un test avec un aimant.



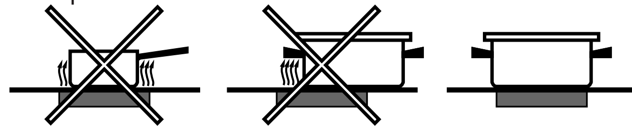
! L'utilisation des adaptateurs, des diffuseurs ou des plaques métalliques sur les zones de cuisson est déconseillée. Cela pourrait se révéler préjudiciable pour la performance de la plaque de cuisson et en endommager l'esthétique.

De plus, pour obtenir de meilleurs résultats avec votre plaque :

- Utilisez des casseroles à fond plat, d'épaisseur, pour qu'elles adhèrent pleinement au foyer.



- Utilisez toujours des casseroles dont le diamètre couvre entièrement le foyer, afin de bénéficier de toute la chaleur disponible.



- Assurez-vous que la base des casseroles est toujours sèche et propre, pour garantir un bon contact et une longue durée de vie des foyers et des casseroles.
- Évitez d'utiliser les mêmes casseroles que sur les brûleurs à gaz : la concentration de chaleur sur les brûleurs à gaz peut déformer le fond de la casserole, qui perd ainsi de son adhérence.

Dispositifs de sécurité

Détection de récipient
Chaque foyer est équipé d'un dispositif de détection de casserole. Le foyer n'émet de chaleur qu'en présence d'une casserole adaptée.

Le signal “u” à l'écran s'affiche si une fois
que la sélection du foyer est effectuée, la casserole n'est pas placée sur ce dernier, ou pour signaler :



- Une casserole incompatible,
- Une casserole avec un très petit diamètre,
- Une casserole enlevée du foyer.

Si après10 sec. aucune casserole n'est placée sur le foyer, un signal d'avertissement est émis.
Si après 60 sec. aucune casserole n'est placée sur le foyer, le foyer
s'éteint.

Protection contre la surchauffe
En cas de surchauffe des composants électroniques, le nombre indiquant le niveau de puissance clignote, et la lettre « c » s'affiche à l'écran. Lorsque la température atteint un niveau acceptable, ce message disparaît et la plaque de cuisson est à nouveau utilisable.

Interrupteur sécurité
L'appareil est équipé d'un interrupteur sécurité qui éteint automatiquement les foyers après un temps limite d'utilisation à un niveau de puissance donné. Lorsque l'interrupteur sécurité est activé, l'écran affiche « **0** ».
Par exemple : le foyer arrière droit est réglé à 5 et s'éteindra après 5 heures de fonctionnement continu, tandis que le foyer avant gauche est réglé à 2 et s'éteindra après 8 heures.
Lorsqu'une ou plusieurs touches sont activées pendant plus de10 sec, le bandeau de commande tactile se désactive.
Un bip sonore d'avertissement est émis toutes les 10 sec., pendant l'activation de(s) touche(s).

La table de cuisson est désactivée lorsque tous les foyers sont à la position zéro pendant 10 sec.
Si la désactivation résulte d'une erreur d'activation des touches, le bandeau de commande tactile agit comme ci-dessus.

Signal sonore

Cette application indique également de multiples anomalies :

- Un objet (casserole, couvert, etc.) placé pendant plus de 10 secondes sur le bandeau de commande.
- Un débordement sur le bandeau de commande.
- Une pression prolongée sur une touche. Tous ces cas énumérés ci-dessus peuvent déclencher un signal sonore. Veuillez éliminer la cause du dysfonctionnement afin d'arrêter le signal sonore. Le cas échéant, le signal sonore continue à retentir et la plaque s'éteint.

Erreurs et alarmes

En cas d'erreur, l'appareil tout entier ou le(s) foyer(s) est(sont) éteint(s), un bip retenti (uniquement si un ou plusieurs foyers sont activés), l'écran affiche une lettre « F » ainsi que le code d'erreur (un numéro d'index ou une lettre) en alternance.
Si le problème persiste, veuillez contacter le Service technique.

Puissance	Durée limite de fonctionnement
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Conseils utiles pour la cuisson

Cuiccon très vive	b 9 8	Mise en pression Autocuisser Grillade	Friture Ebullition
Cuisson vive	8 7	Crêpes	Saise et coloration (Rotis, Steack, Escalope, Filets de poisson, Oeufs au plat)
Cuisson moyenne	7 6	Réduction rapide (Sauce liquides) Eau Frémissante (Pates, Riz, Légumes) Lait	
	6 5	Réduction lente (Sauce épaisses)	
	5 4	Cuisson au bain-marie	Cuisson Autocuiseur après chuchotement
Cuisson douce	4 3 2	Mijotage (Ragouts)	Réchauffage des préparations
Cuisson très douce	2 1	Sauce chocolat	Maintien au chaud

Précautions et conseils

FR

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces consignes de sécurité sont très importantes et doivent être lues attentivement.

CE Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes :

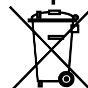
- 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives
- 2004/108/CEE du 15/12/04 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives
- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives.
- 1275/2008 stand-by/off mode.

Sécurité générale

! S'assurer que la prise d'air à travers la grille du ventilateur ne soit jamais bouchée. La table à encastrer exige en effet une bonne aération pour le refroidissement des composants électroniques.

! L'installation d'une table de cuisson à induction au-dessus d'un réfrigérateur sous plan (chaleur) ou au-dessus d'un lave-linge (vibrations) est vivement déconseillée. L'espace indispensable à la ventilation des éléments électroniques serait en effet insuffisant.

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Ne pas utiliser la table comme plan de dépose ou comme planche à découper.
- Le plan vitrocéramique résiste aux chocs mécaniques, il peut toutefois se fendre (ou même se briser) sous l'effet d'un choc provoqué par un objet pointu, tel qu'un ustensile par exemple. Dans ce cas, débrancher immédiatement l'appareil du réseau électrique et s'adresser à un centre d'assistance technique.
- Eviter que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de la table de cuisson.
- Ne pas oublier que la température des foyers reste assez élevée pendant trente minutes au moins après leur extinction. La chaleur résiduelle est aussi signalée par un voyant (voir Mise en marche et Utilisation).
- Garder à bonne distance de la table de cuisson tout objet qui pourrait fondre, des objets en plastique ou en aluminium par exemple, ou des produits à haute teneur en sucre. Faire très attention aux emballages, au film plastique et au papier aluminium : au contact des surfaces encore chaudes ou tièdes, ils risquent d'endommager gravement la table.
- S'assurer que les manches des casseroles soient toujours tournés vers l'intérieur de la table de cuisson pour éviter tout risque d'accident.
- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins qu'elles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou qu'elles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.
- **Avis à toute personne portant un pacemaker ou autre implant médical actif :**
  La table est conforme à toutes les réglementations en matière d'interférences électromagnétiques.
  Par conséquent, ce produit est parfaitement conforme à toutes les dispositions légales (directives 89/336/CEE). Il a été conçu de manière à ne pas provoquer d'interférences à d'autres appareils électriques utilisés, pourvu que ceux-ci soient également conformes aux réglementations susmentionnées. La table induction génère des champs électromagnétiques à courte portée. Afin d'éviter tout risque d'interférence entre la table de cuisson et le pacemaker, ce dernier devra être fabriqué conformément à la réglementation en vigueur.
  A ce propos, nous ne pouvons assurer que la conformité de notre produit. Pour tous renseignements quant à la conformité ou à des problèmes éventuels d'incompatibilité, prière de s'adresser à son médecin traitant ou au fabricant du pacemaker.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas poser d'objets métalliques (couteaux, cuillères, couvercles, etc.) sur la table, ils risquent de devenir brûlants.
- **Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.**



Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : se conformer aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains courants. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective. Pour de plus amples renseignements sur la mise au rebut des électroménagers, les possesseurs peuvent s'adresser au service public prévu à cet effet ou aux commerçants.

INDESIT

FR

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien couper l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

! Ne jamais utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que des bombes aérosols pour grilloirs et fours, des détacheurs et des anti-rouille, des poudres à récurer ou des éponges à surface abrasive : ils risquent de rayer irrémédiablement la surface.

! Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- Pour un entretien courant, passer une éponge humide sur la surface de la table et essuyer avec du papier essuie-tout.
- Si la table est particulièrement sale, frotter avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocéramique, rincer et essuyer.
- Pour enlever les salissures en relief, utiliser un grattoir prévu à cet effet. Intervenir dès que possible, ne pas attendre que l'appareil ait refroidi afin d'éviter toute incrustation des salissures. L'utilisation d'une éponge en fil d'acier inoxydable, spéciale verre vitrocéramique, imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.
- Tout objet, matière plastique ou sucre ayant accidentellement fondu sur la table de cuisson doit être aussitôt enlevé à l'aide du grattoir tant que la surface est encore chaude.
- Une fois que la table est propre, elle peut être traitée avec un produit d'entretien et de protection spécial : celui-ci forme un film invisible qui protège la surface en cas de débordement accidentel. Opérer de préférence quand l'appareil est tiède ou froid.

- Prendre soin de toujours bien rincer à l'eau claire et d'essuyer la table : les résidus des produits pourraient en effet s'incruster lors d'une prochaine cuisson.

Cadre en acier inox (uniquement pour les modèles avec encadrement)
Un contact prolongé avec une eau très calcaire ou l'utilisation de nettoyants contenant du phosphore peuvent tacher l'acier inox.
Nous conseillons de rincer abondamment et de bien essuyer après entretien. Il est préférable d'éliminer aussitôt tout débordement d'eau.
! Certaines tables ont un cadre en aluminium ressemblant à de l'acier inox. Ne pas utiliser de produits d'entretien et de dégraissage ne convenant pas pour l'aluminium.

Démontage de la table

Si le démontage de la table de cuisson s'avère nécessaire :
1. enlever les vis qui fixent les ressorts de centrage sur les côtés;
2. desserrer les vis des crochets de fixation dans les coins;
3. dégager la table de cuisson du meuble.
! Il est vivement déconseillé d'essayer d'accéder aux mécanismes internes pour tenter une réparation. En cas de panne, contacter le service d'assistance technique.

Description technique des modèles

L'induction est le procédé de cuisson le plus rapide. Contrairement aux plaques traditionnelles, le foyer n'émet aucune chaleur : la chaleur est produite à l'intérieur du récipient à condition que le fond de ce dernier soit en matériau ferromagnétique.

Tables de cuisson	VIB 644 C E VIB 744 C E	VIB 633 C E IVIA 633 C E
Foyers	Puissance (en W)	Puissance (en W)
Arrière gauche	I 1200 - B1600	--
Arrière droit	I 1500 - B 2000	I 1500 - B 2300
Avant gauche	I 1500 - B 2000	I 1500 - B 2300
Avant droit	I 1200 - B1600	I 1200 - B1600
Puissance totale	7200	6200

Légende :
I = foyer à induction simple
B = booster: le foyer peut être suralimenté

ES

VIB 644 C E
VIB 633 C E
VIB 744 C E
IVIA 633 C E

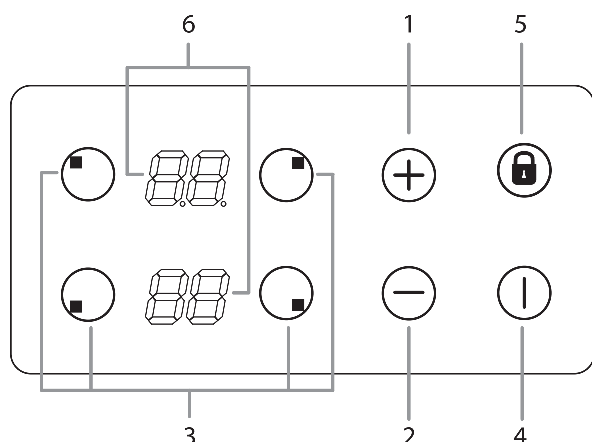


ATENCIÓN !

- ATENCIÓN: Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso.
- Por lo tanto, es importante evitar tocar los elementos calentadores.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no son continuamente vigilados.
- El presente aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia ni conocimientos, si se encuentran bajo una adecuada vigilancia o si han sido instruidos sobre el uso del aparato de modo seguro y comprenden los peligros relacionados con el mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.
- ATENCIÓN: Dejar un quemador con grasas o aceites sin vigilancia puede ser peligroso y provocar un incendio.
- NUNCA intente apagar una llama/incendio con agua, se debe apagar el aparato y cubrir la llama, por ejemplo, con una tapa o con una manta ignífuga.
- ATENCIÓN: Riesgo de incendio: no deje objetos sobre las superficies de cocción.
- ATENCIÓN: Si la superficie de vitrocerámica está agrietada, apague el aparato para evitar sacudidas eléctricas.
- No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.
- El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.
- No coloque objetos metálicos (cuchillos, cucharas, cubiertos, etc.) sobre la placa de cocción porque pueden calentarse.
- Después del uso apague la placa de cocción utilizando su mando y no tenga en cuenta el detector de ollas.

Descripción del aparato

Panel de control



El panel de control que se describe en este manual es solo un ejemplo representativo: puede no coincidir exactamente con el panel en su aparato.

Cuando se utiliza el panel de control del panel táctil:
No utilice guantes
Use un dedo limpio
Toque el cristal suavemente

1 El botón **AUMENTO DE POTENCIA / TIEMPO** - controla la potencia y el tiempo
2 El botón **REDUCCIÓN DE POTENCIA / TIEMPO** - controla la potencia y el tiempo
3 El botón **SELECTOR DE ZONA DE COCCIÓN** se utiliza para seleccionar la zona de cocción deseada
4 El botón **Encendido/Apagado** apaga el aparato encendido y apagado.
5 El botón **BLOQUEO DEL PANEL DE CONTROL** evita cambios accidentales en la configuración de la encimera y muestra que el panel de control se ha bloqueado.
6 **PANTALLA DEL CALENTADOR** -muestra la zona de cocción seleccionada, nivel de potencia, el tiempo predeterminado de cocción, funcition de aumento activa.

! Para obtener información detallada sobre las funciones del panel de control consulte la sección “Puesta en marcha y uso”.

! Este producto cumple con los requisitos de la última Directiva Europea relativa a la limitación del consumo de potencia del modo de espera.i no se lleva a cabo ninguna operación durante un período de 2 minutos, después de que las luces indicadoras de calor residual apaguenel aparato y detenga el ventilador (si lo hay), el aparato automáticamente cambia al modo apagado. El aparatovuelve al modo de funcionamiento una vez que el botón de Encendido/Apagado se presiona.

! Dependiendo del número de calentadores / zonas de cocción en la encimera los BOTONES SELECTORES DE ZONAS DE COCCIÓN pueden variar entre 3 y 4.

Instalación

! Antes de utilizar su aparato nuevo, lea atentamente este manual de instrucciones. Contiene información importante acerca del funcionamiento seguro, instalación y mantenimiento del aparato.
! Guarde estas instrucciones para referencia futura. Páselos a los nuevos dueños de la máquina.

Posicionamiento

! Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños. Se puede presentar un peligro de asfixia o sofocación (vea Precauciones y consejos).
! El aparato debe ser instalado por un profesional cualificado, de acuerdo con las instrucciones proporcionadas. La instalación incorrecta puede causar daños a las personas y los animales o puede lesionar bienes.

Aparato empotrado

Use un armario adecuado para asegurar que el aparato funcione correctamente.

- La superficie de soporte debe ser resistente al calor hasta una temperatura de aproximadamente 100°C.
- Si el aparato se va a instalar por encima de un horno, el horno debe estar equipado con un sistema de enfriamiento de ventilación forzada.
- Evite instalar la encimera sobre un lavavajillas: si esto no se puede evitar, colocar un elemento de separación estanco entre los dos aparatos.

Ventilación

Para permitir una ventilación adecuada y para evitar el sobrecalentamiento de las superficies circundantes la encimera se debe colocar de la siguiente manera:

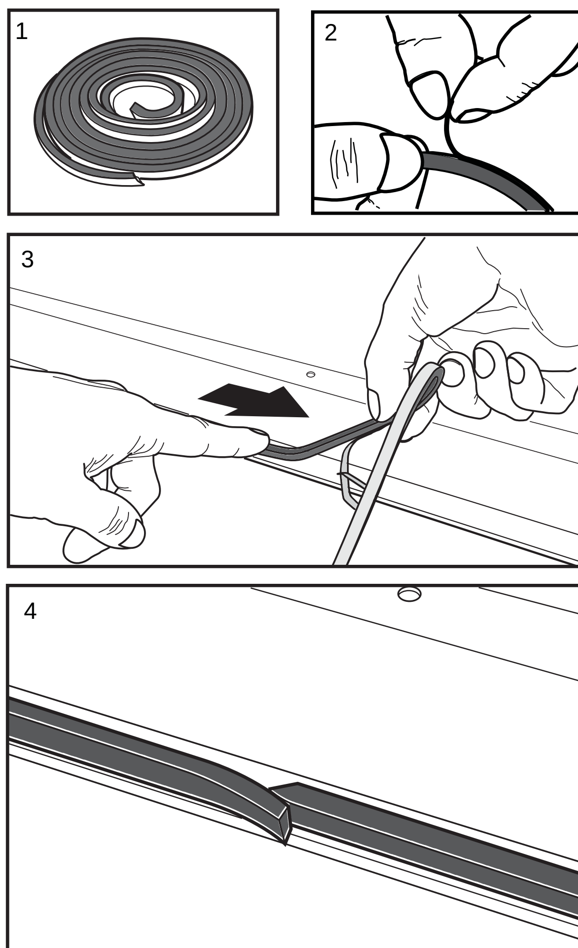
- A una distancia mínima de 40 mm del panel posterior u otras superficies verticales.
- Para que una distancia mínima de 20 mm se mantiene entre la cavidad de instalación y el gabinete debajo.
- Muebles de cocina adyacentes al aparato y más altos que la parte superior de la encimera deben tener al menos 450 mm desde el borde de la encimera.

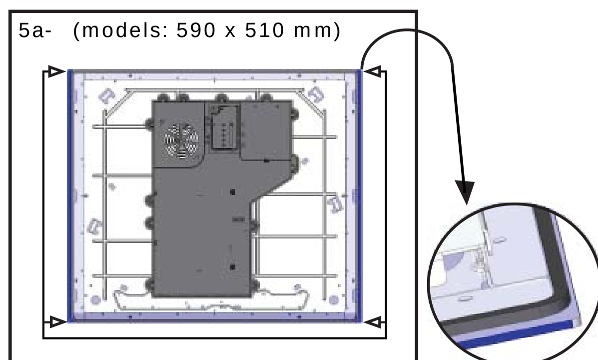
Fijación

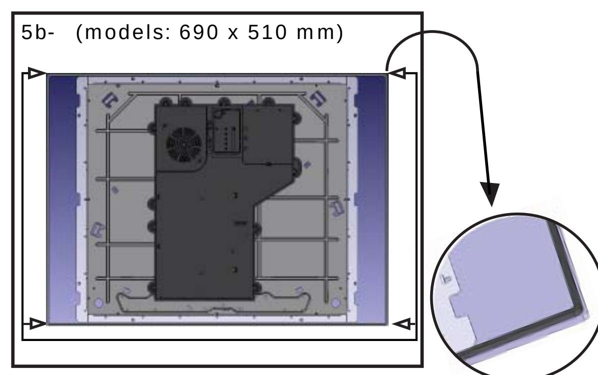
El aparato debe ser instalado sobre una superficie plana y perfectamente nivelada. Las deformaciones causadas por una mala fijación, podrían afectar a las características y el funcionamiento de la encimera.
El espesor de la superficie de apoyo deben tenerse en cuenta al elegir la longitud de los tornillos de los ganchos de fijación:

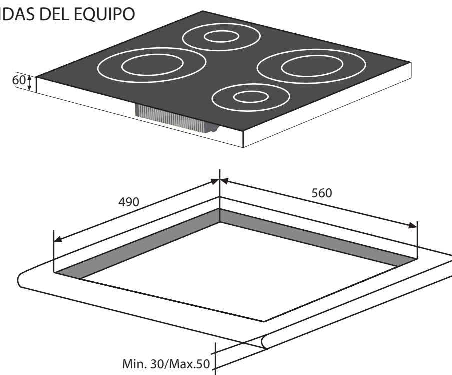
- 3,5 mm de grosor: Tornillos de 9,5 mm

Instalación de la arandela de seguridad

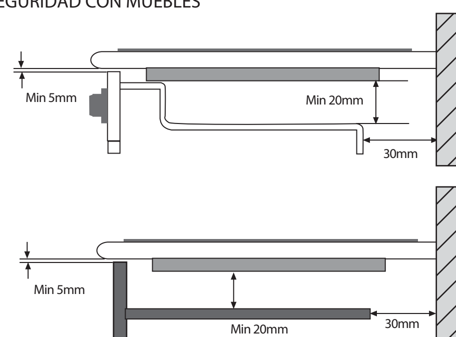


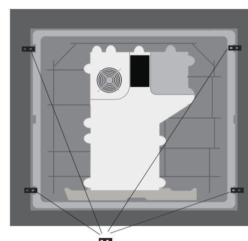

5a- (models: 590 x 510 mm)

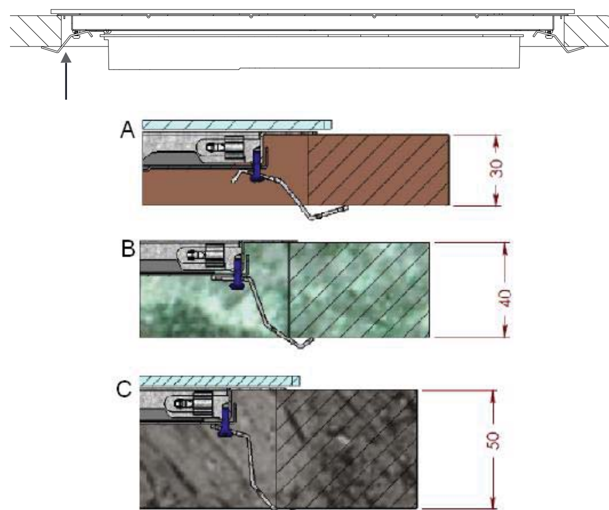

5b- (models: 690 x 510 mm)



DISTANCIAS DE SEGURIDAD CON MUEBLES







Fije la encimera de la siguiente manera:
1. Utilice tornillos de fondo plano corto para fijar los 4 muelles de centrado en los orificios previstos en el punto central de cada lado de la encimera.
2. Coloque la encimera en el hueco, asegúrese de que está en una posición central y empuje hacia abajo en todo el perímetro hasta que la encimera se pegue a la superficie de apoyo.

! Los tornillos de los muelles de centrado deben permanecer accesibles.
! Con el fin de adherirse a las normas de seguridad, el aparato no debe entrar en contacto con las partes eléctricas, una vez que se ha instalado.
! Todas las partes que garantizan el funcionamiento seguro del aparato no deben ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

Conexión eléctrica

! La conexión eléctrica de la encimera y para cualquier horno empotrado debe llevarse a cabo por separado, tanto por motivos de seguridad como para hacer más fácil la extracción del horno.

Conexión monofásica

Voltaje y frecuencia de red	Cable eléctrico	Conexión cableada
220-240V 1+N ~ 50/60 Hz		⏚ : amarillo / verde N: los dos cables azules juntos L: marrón y negro juntas

La encimera de cocción está equipada con un cable de suministro de energía eléctrica conectado previamente, el cual está diseñado para la conexión monofásica. Conecte los cables de acuerdo con las instrucciones que figuran en la siguiente tabla y diagramas:

Otros tipos de conexión

Voltage and mains frequency	Cable eléctrico	Conexión cableada
400V - 2+N ~ 50/60 Hz 220-240V 3 ~ 50/60 Hz		⏚ : amarillo / verde; N: los dos cables azules juntos L1: negro L2: marrón

Si la alimentación de red corresponde con una de las siguientes:
Tensión y frecuencia de la red eléctrica
• 400V - 2+N ~ 50/60 Hz
• 220-240V 3 ~ 50/60 Hz
Separe los cables y conéctelos de acuerdo con las instrucciones que figuran en la siguiente tabla y diagramas:

Conexión del cable de alimentación a la red eléctrica
Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica de un interruptor omnipolar debe ser instalado con una abertura mínima de 3 mm entre los contactos.
! El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que es totalmente compatible con las normas de seguridad.

Puesta en marcha y uso

Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, asegúrese de que:
- El aparato está conectado a tierra y el enchufe es compatible con los requerimientos de ley.
- La toma puede soportar la potencia máxima del aparato, que se indica en la placa de características ubicada en el aparato.
- La tensión cae dentro del rango de los valores indicados en la placa de datos.
- La toma es compatible con el enchufe del aparato. Si la toma es incompatible con el enchufe, pida a un técnico autorizado que lo reemplace. No utilice cables alargadores ni conexiones múltiples.

! Una vez que el aparato ha sido instalado, el cable de alimentación y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.
! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.
! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados.
! **La empresa declina toda responsabilidad en que no hayan sido respetadas estas normas.**
! No retire o sustituya el cable de suministro de energía por ningún motivo. Su eliminación o sustitución, anulará la garantía y el marcado CE. INDESIT no asume ninguna responsabilidad por accidentes y daños derivados de la sustitución / eliminación del cable de alimentación original. La sustitución sólo puede aceptarse cuando se lleva a cabo por personal autorizado por INDESIT y utilizando una pieza de repuesto originales.
! El pegamento aplicado sobre las juntas deja rastro de grasa en el cristal. Antes de usar el aparato, se recomienda eliminar estos con un producto de limpieza no abrasivo especial. Durante las primeras pocas horas de uso puede haber un olor a goma que desaparecerá muy rápidamente.
! Unos segundos después de que la placa está conectada a la red eléctrica, emite una señal sonora. La vitrocerámica puede ahora estar encendida.

Tipos de ruido durante el funcionamiento normal de vitrocerámica:
- Zumbido: debido a la vibración de las partes metálicas que conforman el elemento de inducción y la olla, se genera por el campo electromagnético requerido para la calefacción y aumenta a medida que aumenta la potencia del elemento de inducción.
- Silbido suave: se escucha cuando la olla colocada en la zona de calentamiento está vacía; el ruido desaparece una vez que la comida o el agua se colocan en la olla.
- Crepitar: producido por la vibración de los materiales en la parte inferior de la olla debido al flujo de corrientes parasitarias causadas por los campos

ES

electromagnéticos (inducción); puede ser más o menos intensa dependiendo del material que constituye el fondo de la olla, y disminuye a medida que aumentan las dimensiones de la olla.

- **Silbido fuerte:** se escucha cuando dos elementos de inducción del mismo grupo de funcionan al mismo tiempo a la máxima potencia y / o cuando la función de refuerzo se encuentra en el elemento más grande mientras que el otro es auto-ajustado. El ruido se reduce al disminuir el nivel de potencia del elemento de inducción de auto-ajustade, las capas del fondo de la olla hechas de diferentes tipos de materiales se encuentran entre las principales causas de este ruido.

- **Ruido del ventilador:** un ventilador es necesario para asegurar las funciones de vitrocerámica correctamente y para salvaguardar la unidad electrónica de un posible sobrecalentamiento. Las funciones del ventilador a la máxima potencia cuando el elemento de inducción grande está a la máxima potencia o cuando la función de refuerzo está encendido, en todos los demás casos, se trabaja en la potencia media en función de la temperatura detectada. Además, el ventilador puede continuar funcionando incluso después de conectar de nuevo la encimera, si la temperatura detectada es alta.

Los tipos de ruido antes mencionados se deben a la tecnología de inducción y no son necesariamente perturbaciones de funcionamiento.

! Si se presiona el botón (-) o (+) durante un período prolongado de tiempo, la pantalla se desplaza rápidamente, a pesar de los niveles de potencia y los minutos del temporizador.

Condiciones de luz inicial

Cuando se aplica inicialmente a la superficie de cocción, el control táctil lleva a cabo un proceso de calibración para las teclas táctiles, lo que requiere un bajo nivel de luz ambiental en el área de las teclas táctiles.
Si durante este proceso de calibración se detecta excesiva iluminación ambiental, la interfaz de usuario muestra "FL" (Error de luz ambiental de infrarrojos) y el proceso de calibración de control se suspende. Para rectificar el proceso cualquier tipo de iluminación que podría afectar el proceso de calibración debe estar apagado (por ejemplo, la iluminación halógena de la campana de la cocina). El error desaparecerá cuando se detecta la iluminación ambiental de modo satisfactorio y el procedimiento de calibración de control táctil y se completa satisfactoriamente.

-El error "FL" sólo se puede generar dentro de 3s aproximados de la potencia inicial que se aplica a la superficie de cocción.
-Se recomienda que el usuario desconecte toda la iluminación de la campana y la iluminación dirigida hacia la estufa cuando la energía se aplique inicialmente a la estufa.
-Después de que el control táctil ha realizado su proceso de calibración inicial, (3s aprox) cualquier campana o iluminación se pueden activar de forma normal y no afectará el funcionamiento del control táctil.

Conexión de encimera

Después de conectar la encimera a la red eléctrica, el panel táctil puede ser bloqueado automáticamente. Para desbloquear la prensa del panel y mantenga presionado el botón de Bloqueado del Panel de control  .
Para cambiar la placa de cocción, presione y mantenga presionado el botón durante aproximadamente un segundo.

La placa se cambia a Encendido cuando se emite un pitido y todas las zonas de cocción muestran el punto de dígitos.

Cuando la estufa está apagada, después de 5 segundos, el control tan

pronto como tocamos una tecla, el LED de BLOQ se pasa a Encendido y puede seguir operandonos con desbloqueo de teclado normal en apagado para reducir el consumo de energía.

Apagar la estufa se indica mediante 3 pitidos

Configuración de la administración de energía

El límite de potencia máxima de la superficie de cocción es 7200W. Este límite de potencia puede ser reducida por el usuario para 2800W, 3500W o 6000W.
La secuencia para establecer un nuevo límite de potencia para la superficie de cocción es:
·Durante los primeros 30 segundos después de conectar el aparato
·El tacto tiene que ser desbloqueado y todos los calefactores apagados
·Presione al mismo tiempo las teclas de selección Calentador 1 y Calentador 3.

·Una vez hecho esto, suena un pitido y el límite actual de potencia de la superficie de cocción se mostrará en las pantallas del calentador.
Para seleccionar un nuevo límite de potencia:
·Con las teclas (+) y (-), el límite de potencia se incrementa. Los poderes son seleccionables: 2800W, 3500W, 6000W o 7200W. Cuando el poder es 7200W, si la tecla [+] o [-] es tocada la potencia cambia a 2800W.
La secuencia para finalizar la grabación del nuevo límite de potencia de la superficie de cocción es:
·Presione al mismo tiempo las teclas de selección Calentador 1 y Calentador 3
·Una vez hecho esto, el nuevo límite de potencia de la superficie de cocción se registra y hay un reinicio del sistema.

Para terminar sin cambios grabación:
·Si durante 60 segundos no hay acción, los cambios no se registran y hay un reinicio del sistema.

Encendido de las zonas de cocción

Cada zona de cocción se controla con un botón selector y un dispositivo de ajuste de potencia que consiste en un doble - botón (+) y (-).
- Para comenzar a utilizar una zona de cocción, presione el botón de control correspondiente y establezca el nivel de potencia deseado (entre 0 y 9) con los botones (-) o (+)

Mantenga pulsado el botón (-) para establecer el nivel de potencia de inmediato a “9”
Mantenga pulsados los botones (+) y (-) simultáneamente para volver al nivel de potencia “0”
Si el nivel de potencia es "0", pulse y mantenga pulsado el botón (+) para aumentar el nivel de potencia de forma rápida

La elección de una zona de cocción se indica mediante un pitido sonoro, y luego el nivel de potencia se muestra en la patalla

Si la selección de un calentador no se realiza en 10 segundos, la estufa se apagará automáticamente.

Hervor rápido- Función “Aumentador de presión”

La función de aumento de presión para algunas de las zonas de cocción se puede usar para acortar los tiempos de aumento de calor.
Puede ser activado mediante presionar el botón (+) sobre el nivel 9. Esta función aumenta la potencia de 1600 W o 2000 W, dependiendo del tamaño de la zona de cocción en el tamaño de la zona de cocción en cuestión.
La activación del aumento de presión se indica mediante un pitido, y la letra "P" aparece en la pantalla.
El aumento de presión trabaja para un máximo de 10 minutos. Después de estos 10 minutos suena un pitido y la zona de cocción
vuelve al nivel “9”

Con la calefacción a nivel de aumento de presión, si la tecla [+] se toca un error suena un pitido y la configuración de cocción no cambia. Con el calor a nivel de aumento de presión, si la tecla [-] se toca suena un pitido y la configuración de cocción se reduce a 9.

Apagado de las zonas de cocción

Para apagar la zona de cocción, seleccione con el botón de selección correspondiente y:
- Pulse el botón (-): la potencia de la zona de cocción disminuye progresivamente hasta que se apaga.

Una vez que se selecciona la zona de cocción, el calentador también se puede apagar al tocar las teclas [-] y [+] simultáneamente. Un pitido
suena y aparece en pantalla un “0”.

Uso del temporizador

! Todas las zonas de cocción pueden ser programadas al mismo tiempo, para una duración de entre 1 y 99 min.
1. Seleccione la zona de cocción con el botón selector correspondiente.
2. Ajuste el nivel de potencia de la zona de cocción.
3.Cuando se selecciona el nivel de potencia deseado, toque el botón correspondiente del selector de la zona de calentamiento, suena un pitido y una letra 't' con punto aparece en la pantalla del calentador. El tiempo restante se mostrará en la parte opuesta del calentador cronometrado. Si la zona de calentamiento temporizado esta, por ejemplo, en la parte de abajo, el tiempo cronometrado aparecerá en las pantallas de arriba.
4. Fija la duración de cocción usando los botones (-) y (+)
Los botones (-) y(+) tocados simultaneamente resultan| en el regreso del valor 0.
Si no se selecciona el tiempo antes de 10 segundos, o si el tiempo seleccionado es de 0 a 10 segundos de la última vez que se toco los botones (-)o (+) , el temporizador se desconecta.

El temporizador empieza cuenta regresiva.
La cuenta hacia atrás se inicia cuando la visualización del temporizador ha terminado de tocar cualquier tecla de la zona de cocción o
automáticamente 10 segundos después del último contacto a través de los botones [+] o [-]. Suena un pitido y la pantalla del calentador mostrará el nivel de energía y el punto muestra que el calentador mide el tiempo.

ES

! Para cambiar la hora de un calentador cronometrado, repita el proceso explicado anteriormente.
!Si se mantienen pulsados los botones + y - aumenta la velocidad de la selección de tiempo

Final de la cuenta regresiva del temporizador.
Cuando el resto del tiempo se ha agotado, el calentador cronometrado es apagado, la pantalla del calentador muestra un '0 ' parpadeando y el temporizador de la alarma suena durante un minuto
La alarma se puede cancelar presionando cualquier tecla del control táctil.

Bloqueo del panel de control

Cuando la encimera está encendida, es posible bloquear los controles del horno con el fin de evitar cambios accidentales que se realizan para los ajustes (por los niños, durante la limpieza, etc.).

Pulse el botón de bloqueo del panel de control: -el icono se iluminará y un pitido audible será emitido.
Para usar cualquiera de los controles (por ejemplo, para detener la cocción), debe desactivar esta función. Pulse el botón por unos momentos, el icono dejará de iluminar y se eliminará la función de bloqueo.

Todas las teclas de la selección de la zona de cocción se bloquearán
si la superficie para cocción está apagada,
Si el bloqueo del panel de control se activa o
si se produce un error en una superficie de cocción.

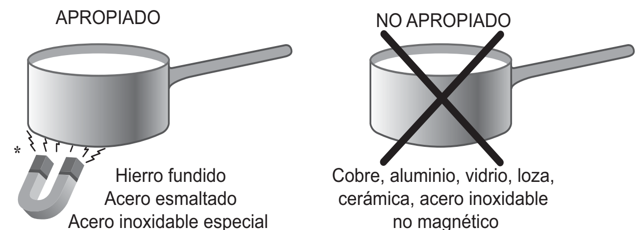
Desconexión de la encimera

Pulse el botón para desconectar el aparato - no se basan únicamente en el sensor de la cacerola.
Si el bloqueo del panel de control se ha activado, los controles seguirán estando bloqueados incluso después de que la encimera sea conectada de nuevo. Con el fin de encender la encimera de nuevo, primero debe quitar la función de bloqueo.

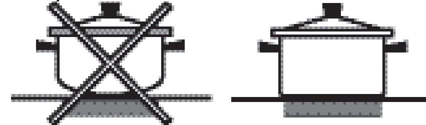
Consejos prácticos sobre el uso del aparato

! Use utensilios de cocina hechos de materiales que son compatibles con el principio de inducción (material ferromagnético). Recomendamos especialmente sartenes hechos de: hierro fundido, acero revestido o acero inoxidable especial adaptados para la inducción. Use un imán para probar la compatibilidad de los utensilios de cocina.

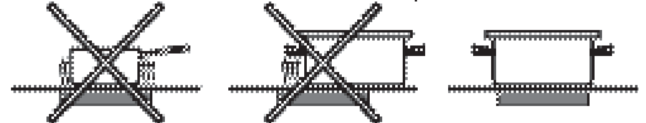
! No utilice ningún accesorio adaptador o difusor, ni ninguna placa metálica sobre las zonas de cocción, pues podrían afectar negativamente al funcionamiento de la plaza, además de provocar daños estéticos en la misma.



Además, para obtener los mejores resultados de su encimera:
- Use recipientes con una base gruesa y plana con el fin de aprovechar al máximo la zona de cocción.



- Utilice ollas de un diámetro que es lo suficientemente grande como para cubrir la totalidad de la zona de cocción, con el fin de utilizar todo el calor disponible.



- Asegúrese de que el fondo de las ollas esté siempre limpio y seco, con el fin de aprovechar al máximo y alargar la vida de las dos zonas de cocción y utensilios de cocina.
- Evite utilizar la misma batería de cocina que se ha utilizado en los quemadores de gas: la concentración de calor en los quemadores de gas puede deformar el fondo de la sartén, haciendo que pierda adherencia.

Dispositivos de seguridad

Sensor de cacerola
Cada zona de cocción está equipada con un dispositivo sensor de la cacerola. La plancha caliente sólo emite calor cuando se coloca una olla de dimensiones adecuadas para la zona de cocción en esta.

Aparece el signo "u" en la pantalla si después de la selección de la zona de cocción de la cacerola no se coloca en un calentador, o en caso de:
- Una cacerola incompatible
- Una cacerola cuyo diámetro es demasiado pequeña
- La cacerola ha sido retirada de la zona de cocción.



Después de 10 segundos. sin cacerola en la zona de calentamiento, una advertencia de pitido es emitida.
Después de 60 segundos. sin cacerola en la zona de calentamiento, el calentador se apaga.

protección contra sobrecalentamiento
Si los elementos electrónicos se sobrecalientan, el número que señaliza el nivel de potencia comienza a parpadear, y la letra “c” aparece en la pantalla. Cuando la temperatura ha alcanzado un nivel adecuado, este mensaje desaparece y la encimera puede ser utilizada de nuevo.

Interruptor de seguridad
El aparato dispone de un interruptor de seguridad que cambia automáticamente las zonas de cocción después de que han estado en funcionamiento durante un cierto período de tiempo a un nivel de potencia en particular. Cuando el interruptor de seguridad se ha activado, la pantalla muestra “**0**”.
Por ejemplo: la plancha caliente trasera derecha se establece en 5 y se apagará después de 5 horas de funcionamiento continuo, mientras que la zona de cocción delantera izquierda está ajustada a 2 y se apagará después de 8 horas.
Cuando una o más teclas se activan por más de 10 seg. el control táctil se desconecta
Un aviso sonoro será emitido cada 10 sec., mientras que la/s tecla/s es/son activada/s.
Con todos los calentadores de potencia a cero durante 10 segundos la estufa se apaga.
Si la desconexión se debe a una activación accidental de las teclas, el control táctil actúa como se menciona arriba.

Zumbador
Esto también puede indicar varias irregularidades:
- Un objeto (una cacerola, cubiertos, etc) se ha colocado en el panel de control durante más de 10 segundos.
- Algo se ha derramado sobre el panel de control.
- Un botón se ha presionado durante mucho tiempo. Todas las situaciones anteriores puede provocar que suene la alarma. Elimine la causa de la avería para detener el zumbador. Si la causa del problema no se elimina, la señal sonora persiste y la encimera se apagará.

Errores y Alarmas
Cuando se detecta un error, todo el aparato o el calentador/es se apaga/n, suena un pitido (sólo si uno o más calentadores están activos) y todas las pantallas muestran una letra 'F' y el código de error (un número de índice o una letra) alternativamente.
Si el problema no desaparece por sí mismo, por favor póngase en contacto con el Servicio Técnico.

Nivel de potencia	Límite de duración de funcionamiento en horas
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Consejos prácticos para la cocción

Cocción a fuego muy fuerte	9, 8	Cocción a presión Olla a presión Asado	Freído Ebullición
Cocción a fuego fuerte	8, 7	Crêpe	Cocción a fuego fuerte y dorado (Asados, Bistec, Escalopes, Filetes de pescado, Huevo frito)
Cocción a fuego medio	7, 6	Espesamiento rápido (Salsas líquidas) Agua hirviendo (Pasta, arroz, Verduras) Leche	
	6, 5	Espesamiento lento (Salsas consistentes)	
	5, 4	Cocción a Baño María	Cocción olla a presión después del silbido
Cocción a fuego bajo	4, 3, 2	Cocción a fuego bajo (guisados)	Calentar comidas
Cocción a fuego muy bajo	2, 1	Salsa al chocolate	Mantener caliente

Precauciones y consejos

ES

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales sobre seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.



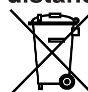
Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias:

-2006/95/CEE del 12.12.06 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones
- 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones
- 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones.
- 1275/2008 stand-by/off mode.

Seguridad general

! Controle que no se obstruya nunca la toma de aire a través de la rejilla del ventilador. La encimera para empotrar necesita una correcta aireación para el enfriamiento de los componentes electrónicos.
! No se aconseja instalar una encimera por inducción sobre un frigorífico bajo encimera (calor) o sobre una lavadora (vibraciones). En esos casos, el espacio necesario para la ventilación de los elementos electrónicos sería insuficiente.

- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. No utilice la encimera como superficie de apoyo ni como tajo de cocina.
- La encimera de vidriocerámica es resistente a los choques mecánicos, no obstante, se puede rajar (o eventualmente quebrantarse) si es golpeada con un objeto con punta, como por ejemplo un utensilio. Si esto sucediera, desconecte inmediatamente el aparato de la red de alimentación eléctrica y llame al Servicio de Asistencia Técnica.
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con las partes calientes de la encimera.
- No olvide que la temperatura de las zonas de cocción permanece bastante elevada durante treinta minutos, como mínimo, después que se han apagado. El calor residual también está señalado por un indicador (ver Puesta en funcionamiento y uso).
- Mantenga cualquier objeto que se pueda fundir a una debida distancia de la encimera, por ejemplo, objetos de plástico, de aluminio o productos con un elevado contenido de azúcar. Tenga particular cuidado con los embalajes y películas de plástico o aluminio: si se dejan sobre las superficies todavía calientes o tibias pueden causar un grave daño a la encimera.
- Verifique que los mangos de las ollas estén siempre dirigidos hacia dentro de la encimera para evitar que sean chocados accidentalmente.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, salvo que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad, o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- **Advertencia para las personas que poseen marcapasos u otros dispositivos médicos activos:** La encimera es conforme con todas las normas vigentes en materia de interferencias electromagnéticas.
  Por lo tanto, este producto responde perfectamente a todos los requisitos de ley (directivas 89/336/CEE). Ha sido proyectado para no crear interferencias con otros equipos eléctricos, con la condición de que los mismos también sean conformes con dichas normas. La encimera de inducción genera campos electromagnéticos de alcance limitado.
  Para evitar todo riesgo de interferencias entre la encimera y el marcapasos, éste último deberá ser realizado en conformidad con las normas vigentes.
  Al respecto, nosotros sólo podemos garantizar la conformidad de nuestro producto. Para obtener información sobre la conformidad o por problemas de incompatibilidad, consulte con su médico o con el fabricante del marcapasos.
- Evitar que los niños jueguen con el aparato.
- No coloque objetos metálicos (cuchillos, cucharas, cubiertos, etc.) sobre la encimera porque pueden calentarse.
- **El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.**



Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- La norma europea 2002/96/CE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), establece que los electrodomésticos no se deben eliminar de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada.
  Para obtener mayor información sobre la correcta eliminación de electrodomésticos, los poseedores de los mismos podrán dirigirse al servicio público responsable o a los revendedores.

Mantenimiento y cuidados

INDESIT

ES

Interrumpir el suministro de corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Limpiar el aparato

! Evite el uso de detergentes abrasivos o corrosivos, como aerosoles para barbacoas y hornos, quitamanchas y productos anticorrosivos, jabones en polvo y esponjas con superficie abrasiva, pueden rayar irremediablemente la superficie.
! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

- Para un mantenimiento ordinario, es suficiente lavar la encimera con una esponja húmeda, secándola luego con un papel absorbente para cocina.
- Si la encimera está particularmente sucia, refriéguela con un producto específico para la limpieza de las superficies de vidriocerámica, enjuáguela y séquela.
- Para eliminar las acumulaciones de suciedad más consistentes utilice una raedera especial. Intervenga lo antes posible, sin esperar que el aparato se enfríe para evitar que los residuos formen costras. Se pueden obtener excelentes resultados usando una esponja con hilos de acero inoxidable especial para encimeras de vidriocerámica, embebida en agua y jabón.
- Si sobre la encimera se hubieran fundido accidentalmente objetos o materiales como plástico o azúcar, elimínelos inmediatamente con la raedera, mientras la superficie está todavía caliente.
- Una vez limpia, la encimera se puede tratar con un producto específico para el mantenimiento y la protección: la película invisible que deja este producto protege la superficie en caso de escurrimientos durante la cocción. Se recomienda realizar estas operaciones con el aparato tibio o frío.
- Recuerde siempre enjuagar la encimera con agua limpia y secarla cuidadosamente: en efecto, los residuos de productos podrían encostrarse durante la siguiente cocción.

Estructura de acero inoxidable (sólo en los modelos con marco)
El acero inoxidable puede mancharse por la acción de agua muy calcárea dejada por un período de tiempo prolongado en contacto con el mismo o debido a productos para la limpieza con contenido de fósforo.
Se aconseja enjuagar abundantemente y secar con cuidado después de la limpieza de la encimera. Si se derramara agua, seque rápidamente y con cuidado.
! Algunas encimeras poseen un marco de aluminio que se asemeja al acero inoxidable. No utilice productos para la limpieza y el desengrase no adecuados para el aluminio.

Desmontar la encimera

Cuando sea necesario, se puede desmontar la encimera:
1. quite los tornillos que fijan los muelles de centrado en los costados;
2. afloje los tornillos de los ganchos de fijación en las esquinas;
3. extraiga la encimera del mueble.
! Se recomienda evitar acceder a los mecanismos internos para intentar una reparación. En caso de avería, llame al Servicio de Asistencia Técnica.

Descripción técnica de los modelos

El sistema por inducción es el procedimiento de cocción más rápido que existe. A diferencia de las placas tradicionales, no es la zona de cocción que se calienta: El calor es generado directamente dentro de la olla la cual deberá poseer necesariamente un fondo de material ferromagnético.

Encimeras	VIB 644 C E VIB 744 C E	VIB 633 C E IVIA 633 C E
Zonas de cocción	**Potencia (en W)**	**Potencia (en W)**
Posterior izquierda	I 1200 - B1600	-
Posterior derecha	I 1500 - B 2000	I 1500 - B 2300
Delantera izquierda	I 1500 - B 2000	I 1500 - B 2300
Delantera derecha	I 1200 - B1600	I 1200 - B1600
Potencia total	7200	6200

Leyenda:
I = zona de cocción por inducción simple
B = booster: la zona de cocción puede ser sobrealimentada

PT

VIB 644 C E
VIB 633 C E
VIB 744 C E
IVIA 633 C E

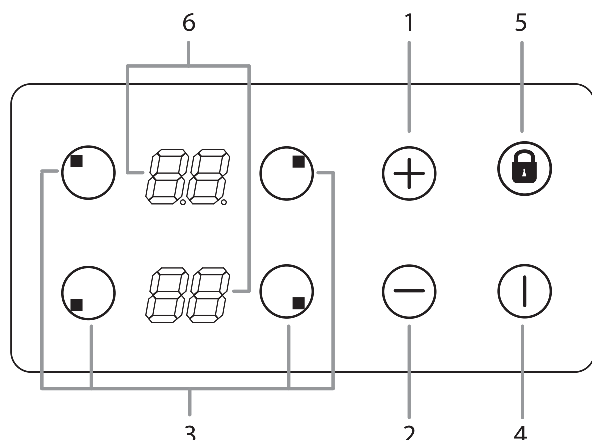


ATENÇÃO !

- ATENÇÃO: Este aparelho e as suas partes acessíveis aquecem muito durante a utilização.
- É preciso ter atenção e evitar tocar os elementos que aquecem.
- Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos, caso não estejam a ser vigiadas.
- O presente aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, caso sejam adequadamente vigiadas ou caso tenham recebido instruções em relação ao uso do aparelho de forma segura e tenham conhecimento dos perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.
- ATENÇÃO: Deixar um fogão com gordura e óleo sem vigilância pode ser perigoso e provocar um incêndio.
- NUNCA tente apagar as chamas com água. É necessário desligar o aparelho e cobrir as chamas com uma tampa ou com uma manta ignífuga.
- ATENÇÃO: Risco de incêndio: não deixe objectos sobre as superfícies de cozedura.
- ATENÇÃO: Se a superfície vitrocerâmica estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choques eléctricos.
- Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.
- O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.
- Não apoie objectos metálicos (facas, colheres, tampas, etc.) sobre o plano porque podem ficar quentes.
- Depois do uso, desligue o plano de cozedura através do seu dispositivo de comando e não confie no detector de panelas.

Descrição do aparelho

Painel de controlo



O painel de controlo descrito neste manual é apenas um exemplo representativo: pode não corresponder exactamente ao painel do seu aparelho.

Quando utilizar o painel de controlo:
Não usar luvas
Deve ter os dedos limpos
Tocar o vidro com suavidade

1 **Botão AUMENTAR ALIMENTAÇÃO/ TEMPO** - controla a alimentação e o tempo
2 **Botão REDUZIR ALIMENTAÇÃO/ TEMPO** - controla a alimentação e o tempo
3 **Botão SELECTOR DE ZONA DE COZEDURA** é usado para seleccionar a zona de cozedura pretendida
4 **Botão Ligar/Desligar** liga e desliga o aparelho.
5 **Botão BLOQUEIO DE PAINEL DE CONTROLO** impede alterações acidentais nas definições da placa e mostra que o painel de controlo foi bloqueado.
6 **VISOR DO QUEIMADOR** -exibe a zona de cozedura seleccionada, tempo pré-definido de cozedura, função de propulsor activada.

! Para informação detalhada sobre as funções do painel de controlo consultar a secção "Iniciar e usar" .

! Este produto está em conformidade com os requisitos das Directivas Europeias mais recentes sobre a limitação de consumo de energia do modo em espera. Se não forem realizadas nenhumas operações durante um período de 2 minutos, depois o indicador de calor residual desliga-se e o ventilador pára (se existir), o aparelho muda automaticamente para o modo desligado. O aparelho retoma o modo de funcionamento quando o botão LIGAR/DESLIGAR for premido.

Dependendo do número de queimadores/zonas de cozedura na placa os BOTÕES DO SELECTOR DA ZONA DE COZEDURA podem variar entre 3 e 4

Instalação

PT

! Antes de operar com o novo aparelho deve ler cuidadosamente a brochura de instruções. Contém informação importante relativamente a um funcionamento seguro, instalação e manutenção do aparelho.
! Deve guardar estas instruções para consulta futura. As mesmas devem acompanhar sempre o aparelho mesmo quando muda de proprietário.

Posicionamento

! Manter todo o material de embalagem afastado do alcance das crianças. Pode constituir um perigo de asfixia ou sufocação (consultar Precauções e dicas).
!O aparelho deve ser instalado por um profissional qualificado devido às instruções fornecidas. Uma instalação incorrecta pode provocar lesões nas pessoas ou danificar o aparelho.

Aparelho de encastrar

Usar um armário adequado para assegurar que o aparelho funciona correctamente.

- A superfície de suporte deve ser resistente ao calor até uma temperatura aproximadamente de 100ºC.
- Se o aparelho for para ser instalado por cima de um forno, o forno tem de estar equipado com um sistema de ventilação forçada.
- **Evitar a instalação da placa por cima da máquina de lavar: Se isso não puder ser evitado, colocar um dispositivo de separação á prova de água entre os dois aparelhos.Ventilação**

Para permitir uma ventilação adequada e para evitar um sobreaquecimento das superfícies à volta a placa deve ser posicionada como se segue:

- A uma distância mínima de 40 mm do painel traseiro ou de qualquer outra superfície vertical.
- De modo que a distância mínima de 20 mm seja mantida entre a cavidade de instalação e o armário por baixo.
- Os armários de cozinha juntos ao aparelho e por cima da placa têm de estar a pelo menos 450 mm da superfície da placa.

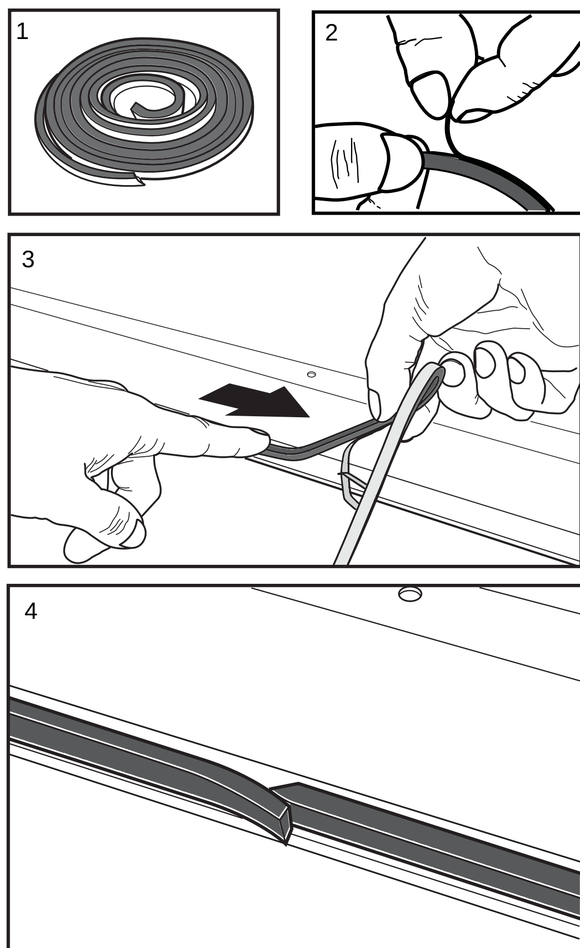
Fixação

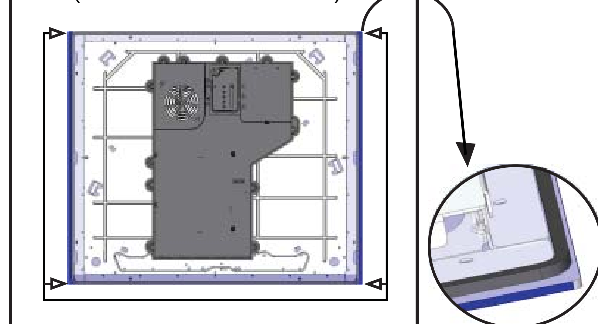
O aparelho deve ser instalado numa superfície de suporte perfeitamente nivelada. Quaisquer deformidades causada por uma fixação não apropriada pode afectar as funções e operação da placa.
A espessura da superfície de suporte deve ser tida em conta quando escolher o comprimento dos parafusos para os ganchos de fixação:

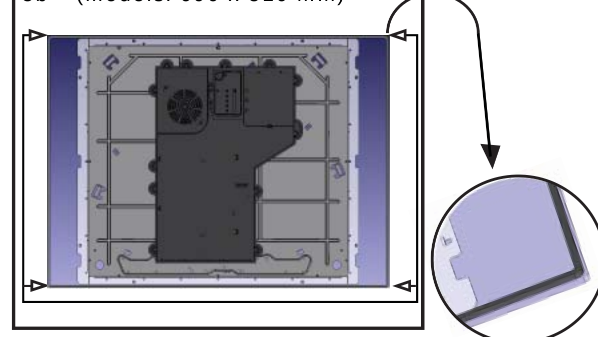
- 3,5 mm espessura: Parafusos 9,5 mm

PT

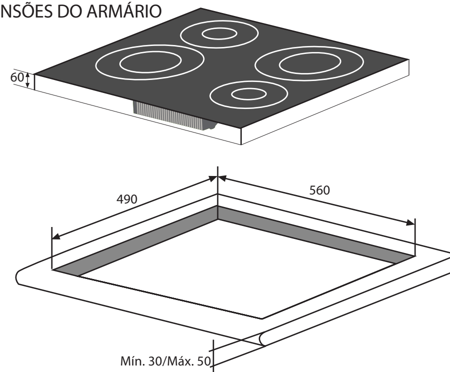
Instalação da anilha de segurança



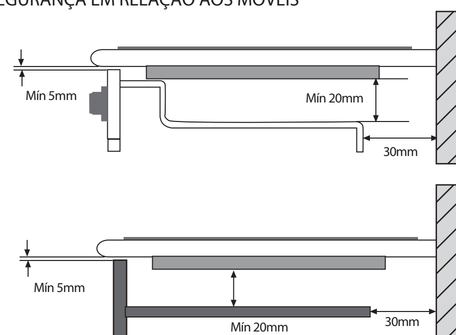


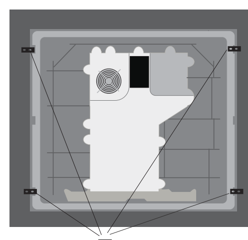


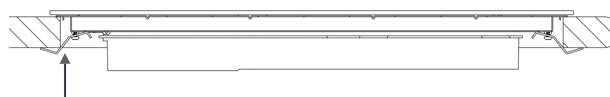
DIMENSÕES DO ARMÁRIO

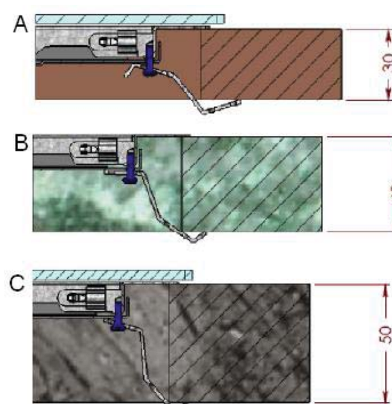


DISTÂNCIAS DE SEGURANÇA EM RELAÇÃO AOS MÓVEIS









Fixar a placa como se segue:
1. Usar parafusos pequenos de fundo plano para fixar as 4 molas de alinhamento nos orifícios para o efeito no meio de cada um dos lados da placa.
2. Colocar a placa na cavidade, assegurar que está na posição central e empurrar para baixo em toda a volta até que a placa fique encaixada na superfície de suporte.

! Os parafusos para as molas de alinhamento devem estar acessíveis.
! De modo a cumprir as normas de segurança, o aparelho não deve entrar em contacto com as partes eléctricas depois de estar instalado.
! Todas as partes que garantem o funcionamento seguro do aparelho não podem ser amovíveis sem o auxílio de uma ferramenta.

Ligação eléctrica

! A ligação eléctrica para a placa e para qualquer forno de encastrar deve ser realizada separadamente, tanto para efeitos de segurança como para que a extracção do forno seja mais fácil.

Tensão e frequência eléctrica	Cabo eléctrico	Ligação dos fios
220-240V 1+N ~ 50/60 Hz		⏚ : amarelo/verde **N**: os dois fios azuis juntos **L**: castanho e preto juntos

Ligação fase única
A placa está equipada com um cabo de alimentação de electricidade pré-ligado, que é destinado a ligação de fase única. Ligar os fios de acordo com as instruções dadas na seguinte tabela e esquemas:

Outros tipos de ligação

Tensão e frequência eléctrica	Cabo eléctrico	Ligação dos fios
400V - 2+N ~ 50/60 Hz 220-240V 3 ~ 50/60 Hz		⏚ amarelo/verde N: os dois fios azuis juntos L1: preto L2: marrom

Se a alimentação eléctrica corresponder a uma das seguintes: Tensão e frequência eléctrica
• 400V - 2+N ~ 50/60 Hz
• 220-240V 3 ~ 50/60 Hz
Separa os fios e ligá-los de acordo com as instruções dadas na seguinte tabela e esquemas:
Ligar o cabo de alimentação eléctrica à electricidade
Se o aparelho for para ser ligado directamente à corrente eléctrica tem de ser instalado um interruptor unipolar com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos.
! O instalador tem de assegurar que foi realizada a ligação eléctrica correcta e que está totalmente em conformidade com as normas de segurança.

Início e utilização

Antes de ligar o aparelho à fonte de alimentação, assegurar que:
- O aparelho está ligado à terra e a ficha está em conformidade com as regulamentações.
- A tomada pode suportar a potência máxima do aparelho, que está indicada na placa de dados localizada no próprio aparelho.
- A tensão é inferior ao limite de valores indicados na placa de dados.
- A tomada é compatível com a ficha do aparelho. Se a tomada for incompatível com a ficha, solicitar a sua substituição a um técnico autorizado. Não usar cabos extensão ou tomadas múltiplas.

!Depois do aparelho estar instalado, o cabo de alimentação e a tomada eléctrica têm de estar facilmente acessíveis.
!O cabo não pode ser dobrado ou comprimido.
!O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por técnicos autorizados.
!**O fabricante declina qualquer responsabilidade se estas medidas de segurança não forem respeitadas.**
!Não remover ou substituir seja por que motivo for o cabo de alimentação. A sua retirada ou substituição invalidará a garantia e a marcação CE. A INDESIT não assume qualquer responsabilidade por acidentes ou danos que possam ocorrer devido à substituição/retirada do cabo de alimentação original. A substituição pode apenas ser aceite quando for realizada por pessoal autorizado pela INDESIT e usando uma peça de substituição original.

! A cola aplicada nas juntas deixa resíduos de gordura no vidro. Antes de usar o aparelho, recomendamos que as remova com um produto de limpeza especial não-abrasivo. Durante as primeira horas de utilização pode ocorrer a libertação de um odor de borracha que desaparecerá muito rapidamente.
! Alguns segundos depois da placa ser ligada à alimentação eléctrica, é ouvido um sinal acústico. A placa pode agora ser ligada.
Tipos de ruído durante o funcionamento normal da placa:
- **Campainha:** devido à vibração das partes metálicas que constituem o elemento de indução e a panela; é gerado pelo campo electromagnético necessário para o aquecimento e aumenta à medida que a energia do elemento de indução aumenta.
- **Apito suave:** ouvido quando a panela é colocada na zona de aquecimento e esta está vazia; o ruído desaparece desde que sejam colocados alimentos no interior da panela.
- **Estalido:** produzido pela vibração dos materiais na base da panela devido ao fluxo de correntes parasitas causado pelos campos electromagnéticos (indução); podem ser mais ou menos intenso dependendo do material da base da panela, e diminui à medida que a dimensão da panela diminui.
- **Apito alto:** ouvido quando dois elementos de indução

PT

do mesmo grupo funcionam simultaneamente com a alimentação máxima e/ou a função de propulsor está definida no elemento maior enquanto ou outro é automaticamente ajustado. O ruído é reduzido diminuindo o nível de alimentação do elemento de indução de ajustamento automático; as camadas da base da panela dos vários tipo de materiais estão entre as causas principais deste ruído.

- **Ruído do ventilador:** é necessário um ventilador para assegurar correctamente as funções da placa e para proteger a unidade electrónica de um possível sobreaquecimento. As funções do ventilador na potência máxima quando o elemento de indução maior está na potência máxima ou quando a função propulsor está activada; em todos os outros casos, funciona com uma potência média dependendo da temperatura detectada. Além disso, o ventilador pode continuar a funcionar mesmo depois de desligar a placa, se a temperatura detectada for muito elevada.

Os tipos de ruído listados acima são devidos à tecnologia da indução e não são necessariamente falhas no funcionamento.

! Se o botão (+) ou (-) for premido num período de tempo alargado, o ecrã rola rapidamente por entre os níveis de potência e os minutos do temporizador.

Condições iniciais de iluminação

Quando é inicialmente aplicada potência à Placa de cozedura, o controlo táctil realiza um processo de calibração para as teclas tácteis, que exige um nível de iluminação ambiente reduzido na zona das teclas tácteis. Se durante o processo de calibração for detectada um iluminação ambiente excessiva o Interface do Utilizador exibe "FL) (Erro Iluminação Ambiente Infra--vermelhos) e o processo do controlo de calibração é suspenso. De modo a rectificar o processo qualquer iluminação que possa afectar o processo de calibração deve ser desligado (por ex. iluminação halogéneo do exaustor). O erro desaparecerá quando for detectada uma iluminação ambiente satisfatória e o procedimento de calibração do controlo táctil completar-se-á agora satisfatoriamente.

-O erro "FL" pode apenas ser gerado dentro de 3 s da potência inicial que é aplicada à placa de cozedura.
-Recomendamos que toda a iluminação do exaustor seja desligada e a iluminação direccionada para a placa de cozedura quando é aplicada a alimentação inicial à placa de cozedura.
-Depois do controlo táctil ter realizado o respectivo processo de calibração inicial (aprox. 3d) qualquer placa de cozedura ou outra iluminação podem ser ligadas e não afectarão o funcionamento do controlo táctil.

Ligar a placa

Depois de ligar a placa à corrente eléctrica, o painel táctil pode estar automaticamente bloqueado. Para desbloquear o painel premir e manter premido o botão de Bloqueio do Painel de Controlo  .

Para ligar a placa, premir e manter premido o botão durante aproximadamente um segundo.

A placa de cozedura está ligada quando é ouvido um bip e os visores de todas as zonas de cozedura exibam um ponto dígito.

Quando o fogão está desligado, depois de 5 segundos o controle desliga o KEYLOCK LED  para reduzir o consumo de energia.
Assim que tocar uma tecla, o LED KEYLOCK continua e podemos continuar a usar o cooktop, desbloquear o teclado.Desligar a placa de cozedura é assinalada através de um som com 3 bips.

Definir a Gestão de Potência

O limite de potência máxima da placa de cozedura é 7200W. Este limite de potência pode ser reduzido pelo utilizador para 2800W, 3500W ou 6000W.
A sequência para configurar um novo Limite de Potência da Placa de Cozedura é:
Durante os primeiros 30 segundos depois de ligar o aparelho
O táctil tem de estar desbloqueado e todos os queimadores desligados
Premir ao mesmo tempo as teclas de selecção do Queimador 1 e do Queimador 3
Uma vez que isso é feito, soa um bip e será exibido o Limite de Potência actual da Placa de cozedura no visor do queimador.
Para seleccionar um novo Limite de Potência:
Com as teclas (+) e (-) o Limite de Potência é aumentado. As potências seleccionáveis são: 2800W, 3500W, 6000W ou 7200W. Quando a potência é 7200W. se a tecla [+] ou [-] for tocada a potência altera para 2800W.
A sequência para terminar a gravação de um novo Limite de Potência da Placa de Cozedura é:
Premir ao mesmo tempo as teclas de selecção do Queimador 1 e do Queimador 3
Depois desta operação, o novo Limite de Potência da Placa de Cozedura e há uma reinicialização do sistema.

Para concluir sem gravar as alterações:
Se não houver nenhuma acção durante 60 segundos, as mudanças são gravadas e há uma reinicialização do sistema.

Activar as zonas de cozedura

Cada zona de cozedura é controlada usando o botão selector  e um dispositivo de ajustamento da potência consiste num botão duplo de(-) e (+).

- Para iniciar o funcionamento de uma zona de cozedura , premir o botão de controlo correspondente e definir o nível de potência pretendido (entre 0 e 9) usando os botões (-) ou (+).

Premir e manter premido o botão (-) para definir imediatamente o nível de potência em “9”
Premir e manter premido os botões (+) e (-) simultaneamente para colocar o nível de potência em "0".
Se o nível de potência for "0" premir e manter premido o botão (+) para aumentar rapidamente o nível de potência

A escolha da zona de cozedura é assinalada com um bip,
e depois o nível de potência é mostrado no visor

Se a selecção do queimador não for feita dentro de 10 segundos,
a placa de cozedura será desligada automaticamente.

Fervura rápida- “Propulsor”

A função propulsor para algumas das zonas de cozedura pode ser usada para encurtar os tempos de aquecimento.
Pode ser activado premindo o botão (+) sobre o nível 9. Esta função impulsiona a potência de 1600W ou 2000W, dependendo do tamanho da correspondente zona de cozedura.
A activação do propulsor é assinalada por um som bip, e a letra "P" aparece no visor.
O propulsor funciona durante máx. 10 minutos. Após estes 10 minutos soa um bip e a zona de cozedura voltará para nível "9"

Com o queimado ao nível de Propulsor, se a tecla [+] for tocada soará um bip de erro e a placa de cozedura não se altera. Com o queimado ao nível de Propulsor, se a tecla [-] for tocada soará um bip de erro e a placa de cozedura é reduzida para 9.

Desactivar as zonas de cozedura

Para desactivar uma zona de cozedura, seleccionar a mesma usando o botão selector correspondente e:

- Premir o botão (-): a potência da zona de cozedura será reduzida progressivamente até ficar desligada.

Depois da zona de cozedura ser seleccionada, o queimador pode também ser desligado tocando ao mesmo tempo nas teclas [-] e [+]. É ouvido um bip
e o visor correspondente exibe "0".

Usando o Temporizador

!Todas as zonas de cozedura podem ser simultaneamente programadas, para uma duração entre 1 e 99 min.
1. Seleccionar a zona de cozedura usando o botão selector correspondente.
2. Ajustar o nível de potência da zona de cozedura.
3.Quando for necessário seleccionar o nível de potência, ao tocar de novo o botão do selector da zona de aquecimento correspondente, ouve-se um bip e a letra "t" com um ponto aparece no visor do queimador. O tempo restante será exibido na parte oposta do painel do queimador temporizado. Se a zona de aquecimento temporizada, por exemplo, na parte inferior, o tempo temporizado será exibido na parte superior.SFIb4. Definir a duração da cozedura usando os botões (-) e(+)
Se os botões (-) e(+) forem tocados simultaneamente, o temporizador será definido em 0.
Se o tempo não for seleccionado ou se for definido para 0 em 10 segundos; o temporizador será desligado quando toca nos botões (-)ou (+) .

Contagem decrescente do temporizador de início

A contagem decrescente começa quando o tempo é definido e quando é tocada qualquer tecla de zona de cozedura ou
directamente 10 segundos depois do último toque sobre as teclas [+] ou [-]. É ouvido um bip e o visor do queimador exibirá o nível da potência
e o sinal de ponto mostrando que o queimador está temporizado.

! Para alterar o tempo do queimador temporizado, repetir o processo explicado acima.
!Premir e manter premido as tecla + e - aumenta a velocidade de selecção do tempo

Fim da contagem regressiva do temporizador.

Quando o tempo definido é atingido, o queimador temporizado é desligado, o visor do queimador exibe um "0" intermitente e o alarme do temporizador emite um bip durante um minuto.
O alarme será cancelado premindo qualquer tecla de controlo táctil.

Bloqueio do painel de controlo

Quando a placa é ligada, é possível bloquear os controlos do forno de modo a impedir que sejam feitas quaisquer alterações acidentais às definições (por crianças, durante a limpeza, etc.)

Premir o  botão para bloquear o painel de controlo: -o ícone ficará iluminado e será emitido um som de bip.
Para usar qualquer dos controlos (por ex. para a

PT

cozedura), deve desligar esta função. Premir o  botão durante alguns momentos, o ícone deixará de estar iluminado e será removida a função do bloqueio.

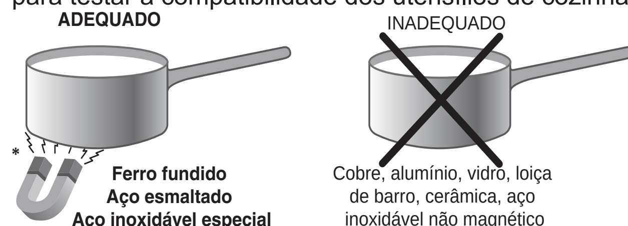
Todas as teclas na selecção da zona de cozedura serão
bloqueadas
Se a placa de cozedura estiver desligada
Se o Bloqueio do Painel de Controlo estiver activado ou
Se ocorrer um erro na placa de cozedura.

Desligar a placa

Premir o botão para desligar o aparelho - não confiar apenas no sensor da panela.
Se o bloqueio do painel de controlo tiver sido activado, os controlos continuarão a estar bloqueados mesmo depois da placa ser activada de novo. De modo a activar a placa de novo, tem de primeiro remover a função de bloqueio.

Conselhos práticos para usar o aparelho

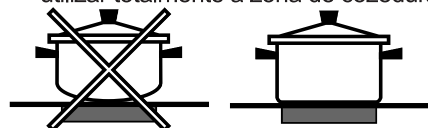
!Usar utensílios de cozinha feitos de material que seja compatível com o princípio de indução (material ferromagnético). Recomendamos especialmente panelas feitas em: ferro fundido, aço revestido ou aço inoxidável especialmente adaptado para indução. Utilize um íman para testar a compatibilidade dos utensílios de cozinha.



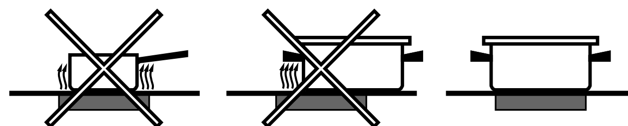
! Não utilize adaptadores, difusores ou pratos metálicos na zona de cozedura, Podem ter um efeito negativo no desempenho da placa e pode danificar o aspecto exterior da mesma.

Adicionalmente, para obter os melhores resultados da sua placa:

- Use panelas com uma base plana, espessa de modo a utilizar totalmente a zona de cozedura.



- Usar sempre panelas com um diâmetro que seja suficientemente largo para cobrir totalmente a placa quente, de modo a usar todo o calor disponível.



- Garantir que a base do utensílio de cozinha está sempre limpa e seca, de modo a uma utilização total e a aumentar o tempo de vida útil tanto das zonas de cozedura como dos utensílios de cozinha.
- Evitar usar os mesmos utensílios de cozinha que foram usados em queimadores a gás: a concentração de calor nos queimadores a gás pode distorcer a base da panela fazendo com que não adira correctamente.

Dispositivos de segurança

Sensor da panela
Cada zona de cozedura está equipada com um sensor de panela. A placa quente apenas emite calor quando a panela com as medidas adequadas para a zona de cozedura é colocada sobre a mesma.

O sinal "u" no visor aparece se a panela não estiver colocada na zona de cozedura seleccionada
ou no caso de:



- Uma panela incompatível
- Uma panela cujo diâmetro é demasiado pequeno
- A panela foi removida da placa de aquecimento.

Após 10 segundos sem ter sido colocada nenhuma panela sobre a zona de aquecimento, será emitido
um sinal bip de aviso.
Após 60 segundos sem ter sido colocada nenhuma panela sobre a zona de aquecimento, o queimador
desliga-se.

Protecção de sobreaquecimento
Se os elementos electrónico sobreaquecerem, o número que assinala o nível de potência começa a piscar, e a letra “c” aparece no visor. Quando a temperatura tenha atingido um nível adequado, esta mensagem desaparece e a placa pode ser usada de novo.

Interruptor de segurança
O aparelho tem um interruptor de segurança que desactiva automaticamente as zonas de cozedura depois de estas terem estado em funcionamento durante um determinado período de tempo com um nível de potência em especial. Quando o interruptor de segurança tiver sido accionado, o visor mostra “**0**”.
Por exemplo: a placa de aquecimento da parte traseira direita é colocada em 5 e desligar-se-á após 5 horas de funcionamento contínuo, quando a placa de aquecimento da frente esquerda é colocada em 2 e desligar-se-á após 8 horas.
Quando são activadas uma ou mais teclas durante mais de 10 segundos, o controlo táctil, desliga-se.

Será emitido um bip de aviso em cada 10 segundos, enquanto a tecla/s está/ão activada/s.
Com todos os queimadores com potência zero durante 10 segundos, a placa de cozedura é desligada.
Se o desligamento for devido a uma activação acidental das teclas, o controlo táctil actua tal como acima.

Campainha

Esta pode também indicar várias irregularidades:

- Um objecto (uma panela, talheres, etc) foi colocado sobre o painel de controlo durante mais de 10 segundos.
- Foi derramada qualquer substância sobre o painel de controlo.
- Todos os botões foram premidos durante demasiado tempo. Todas as situações acima referidas podem dar origem a um som de campainha. Remover a causa do mau funcionamento para parar a campainha. Se a causa dos problemas não for removida, a campainha manter-se-á a tocar e a placa será desligada.

Erros e alarmes

Quando é detectado um erro, todo o aparelho ou o queimador/es são desligados, soa um bip (apenas se um ou
mais queimadores estiverem activos) e todos os visores exibem a letra "F" e o código de erro (um número de índice ou uma letra) alternadamente.
Se o problema não desaparecer por si só, deve contactar o Serviço Técnico.

Nível de potência	Limitação da duração de functionamento em horas
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Conselhos práticos para a cozedura

Cozedura em fogo altíssimo	b 9 8	Cozedura à pressão Panela de pressão Assado	Frituras Ebulição
Cozedura em fogo alto	8 7	Crêpe	Cozedura em fogo alto e doiramento (Assados, Bifes, Escalopes, Filés de peixe, Ovos fritos)
Cozedura em fogo médio	7 6	Adensamento rápido (molhos líquidos) Água fervente (Massas, Arroz, Verduras) Leite	
	6 5	Adensamento lento (molhos consistentes)	
	5 4	Cozedura em banho-maria	Cozedura Panela de pressão após o síbilo
Cozedura em fogo brando	4 3 2	Cozedura em fogo brando (estufados)	Aquecimento dos alimentos
Cozedura em fogo muito brando	2 1	Caldo de chocolate	Manter o alimento quente

Precauções e conselhos

PT

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

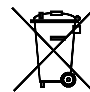
CE Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia:

-2006/95/CEE de 12.12.06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações
- 2004/108/CEE de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações
- 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações.
- 1275/2008 stand-by/off mode.

Segurança geral

!Controlar que a tomada de ar através da grelha do ventilador não esteja obstruída. O plano de encaixar, de facto, necessita de uma correcta ventilação para o arrefecimento dos componentes electrónicos.
! É desaconselhável instalar um plano de cozedura de indução em cima de uma geladeira sob uma banca (calor) ou em cima de uma máquina de lavar (vibrações). O espaço necessário para a ventilação dos elementos electrónicos seria insuficiente.

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto. Não utilize o plano como superfície de apoio ou como tábua de cortar.
- A placa de vitrocerâmica é resistente às batidas mecânicas, entretanto pode rachar-se (ou eventualmente partir-se) se for batida com um objecto pontiagudo, como um utensílio. Nestes casos, desligue imediatamente o aparelho da rede de alimentação e contacte a assistência técnica.
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do plano de cozedura.
- Não se esqueça que a temperatura das zonas de cozedura permanece muito alta pelo menos trinta minutos depois de apagadas. O calor resíduo é sinalizado também por um indicador (veja Início e utilização).
- Mantenha a devida distância da placa quaisquer objectos que podem se derreter, por exemplo, objectos de plástico, de alumínio ou produtos com um alto conteúdo de açúcar. Preste muita atenção com as embalagens e as películas de plástico ou alumínio: se deixá-los sobre as superfícies enquanto ainda estiverem quentes ou mornas, podem causar um dano grave à placa.
- Certifique-se que as pegas das panelas fiquem sempre viradas para o lado interno do plano de cozedura para evitar batidas acidentais.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Advertência para os portadores de pacemaker ou outros dispositivos médicos implantáveis activos:
  O plano de cozedura é conforme a todas as normativas em vigor em matéria de interferências electromagnéticas.
  Este produto responde portanto perfeitamente a todos os requisitos de lei (directivas 89/336/CEE). Foi projectado de modo que não crie interferências a outras aparelhagens eléctricas utilizadas, desde que as mesmas também sejam conformes às directivas acima citadas.
  O plano de cozedura por indução gera campos electromagnéticos de curto alcance.
  Para evitar qualquer risco de interferências entre o plano de cozedura e o pacemaker, este último deverá ser realizado em conformidade com as normativas em vigor.
  Em relação a isto, podemos garantir unicamente a conformidade do nosso produto. Para informações sobre a conformidade ou eventuais problemas de incompatibilidade, contacte o seu médico ou o fabricante do pacemaker.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Não apoie objectos metálicos (facas, colheres, tampas, etc.) sobre o plano porque podem ficar quentes.
- **O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.**



Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva.
  Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

Manutenção e cuidados

INDESIT

PT

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Limpeza do aparelho

! Evite o emprego de detergentes abrasivos ou corrosivos, tais como sprays para churrasqueiras e fornos, tira-manchas e produtos contra ferrugem, detergentes em pó e esponjas com superfície abrasiva: podem arranhar irremediavelmente a superfície.

! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

- Para a manutenção ordinária, é suficiente lavar o plano com uma esponja húmida e, em seguida, enxugar com papel absorvente de cozinha.
- Se o plano estiver muito sujo, esfregue com um produto específico para limpeza de superfícies em vidro cerâmica *, enxagúe e enxugue.
- Para tirar as acumulações de sujidade maiores, use uma espátula apropriada. Intervenha assim que possível, sem aguardar que o aparelho arrefeça, para evitar que resíduos grudem. Podem ser obtidos excelentes resultados se usar uma esponja especial de fios de aço inoxidável - específica para planos em vidro cerâmica- molhada de água e sabão.
- No caso em que no plano de cozedura tenham-se acidentalmente fundidos objectos ou materiais como plástico ou açúcar, remova-os imediatamente com a espátula, até que a superfície esteja ainda quente.
- Depois de limpo, o plano poderá ser tratado com um produto específico para a manutenção e a protecção: a película invisível deixada por este produto protegerá a superfície se algo for derramado durante a cozedura. É recomendável realizar estas operações com o aparelho morno ou frio.
- Lembre-se sempre de enxaguar com água limpa e enxugar o plano com cuidado: para não acontecer de resíduos de produtos grudarem-se na sucessiva cozedura.

Quadro em aço inoxidável (somente nos modelos com moldura)

O aço inoxidável pode manchar-se por causa da alta quantidade de calcário na água em contacto durante muito tempo com o metal, ou por causa de produtos de limpeza muito agressivos que contenham fósforo.

É aconselhável enxaguar com água abundante e enxugar com cuidado, depois de ter limpado o plano. Se for derramada água, enxugue-a rapidamente com cuidado.

! Alguns planos de cozedura tem uma moldura de alumínio parecida com o aço inoxidável. Não utilize produtos para a limpeza e o desengorduramento não idóneos para o alumínio.

Desmontar o plano

Caso seja necessário desmontar o plano de cozedura:

1. remova os parafusos que fixam as molas de centragem nos lados;

2. solte os parafusos dos ganchos de fixação nos ângulos;

3. extraia o plano de cozedura do vão do móvel.

! Recomendamos que se evite tentar o acesso aos mecanismos internos para tentar uma reparação. Em caso de avaria, contactar a Assistência técnica.

Descrição técnica dos modelos

O sistema por indução é o processo de cozedura mais rápido que existe. Ao contrário das chapas tradicionais, não é a zona de cozedura que se aquece: o calor é gerado directamente no interior da panela, a qual deverá possuir necessariamente um fundo em material ferromagnético.

Encimeras	VIB 644 C E VIB 744 C E	VIB 633 C E IVIA 633 C E
Zonas de cocción	**Potência (em W)**	**Potência (em W)**
Posterior izquierda	I 1200 - B1600	-
Posterior derecha	I 1500 - B 2000	I 1500 - B 2300
Delantera izquierda	I 1500 - B 2000	I 1500 - B 2300
Delantera derecha	I 1200 - B1600	I 1200 - B1600
Potencia total	7200	6200

Legenda:

I = zona de cozedura de indução simples

B = booster: a zona de cozedura pode ser super alimentada

NL

VIB 644 C E
VIB 633 C E
VIB 744 C E
IVIA 633 C E

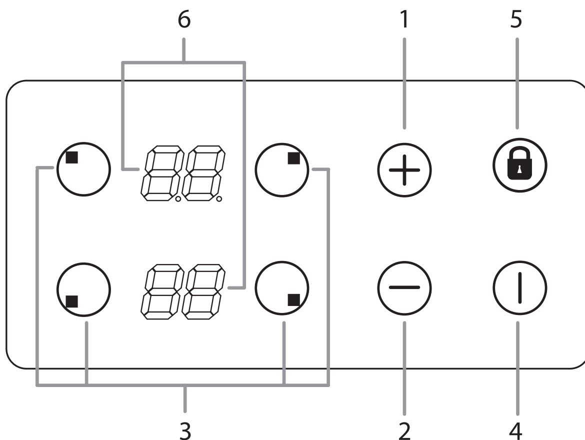


PAS OP !

- PAS OP: Dit apparaat en zijn bereikbare onderdelen worden tijdens gebruik zeer heet.
- Zorg ervoor de verwarmende elementen niet aan te raken.
- Zorg ervoor dat kinderen die kleiner dan 8 jaar oud zijn niet dichtbij het apparaat kunnen komen, tenzij onder constant toezicht.
- Het huidige apparaat mag alleen door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen, of zonder ervaring en kennis worden gebruikt, mits ze onder adequaat toezicht zijn, of mits ze zijn onderricht m.b.t. het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de betreffende gevaren. Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen. De reinigings- en onderhoudshandelingen mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij onder toezicht.
- PAS OP: Het kan gevaarlijk zijn een fornuis met vet of olie onbewaakt te laten. Er kan brand ontstaan.
- U moet NOOIT proberen een vlam/brand te blussen met water. U dient daarentegen het apparaat uit te schakelen en de vlam te bedekken met bijvoorbeeld een (blus) deken.
- PAS OP: Brandgevaar: laat nooit voorwerpen op het kookoppervlak liggen.
- PAS OP: Als het oppervlak van de glaskeramische kookplaat gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.
- Gebruik nooit huishoudapparaten met stoom of hoge druk voor het reinigen van de kookplaat.
- Het apparaat is niet geschikt om te worden ingeschakeld m.b.v. een externe timer of door een gescheiden afstandsbedieningssysteem.
- Plaats geen metalen voorwerpen (messen, lepels, deksels enz.) op de kookplaat aangezien zij heet kunnen worden.
- Na het gebruik dient u de kookplaat uit te schakelen door middel van het bedieningsmechanisme en niet uitsluitend te vertrouwen op de pannensensor.

Beschrijving van het apparaat

Bedieningspaneel



Het bedieningspaneel beschreven in deze handleiding is enkel een representatief voorbeeld: het is mogelijk dat het niet exact overeenstemt met het panel op uw apparaat.

Wanneer u het aanraak bedieningspaneel gebruikt:
Gebruik geen handschoenen
Gebruik een schone vinger
Raak het glas vlot aan

1 **VERMOGEN/TIJD VERHOGEN** knop - bedient het vermogen en de tijdsduur
2 **VERMOGEN/TIJD VERMINDEREN** knop bedient het vermogen en de tijdsduur
3 **KOOKZONE SELECTIESCHAKELAAR** knop wordt gebruikt om de gewenste kookzone te selecteren
4 **AAN/UIT** knop schakelt het apparaat aan en uit.
5 **BEDIENINGSPANEEL VERGRENDELING** knop voorkomt ongewenste wijzigingen aan de instellingen van de kookplaat en toont dat het bedieningspaneel vergrendeld is.
6 **VERWARMING SCHERM** -geeft de geselecteerde kookzone, het vermogenniveau, vooringestelde bereidingstijd, booster-functie ingeschakeld weer.

! Voor gedetailleerde informatie over de functies van het bedieningspaneel verwijzen wij u naar de “Starten en gebruik” sectie.

! Dit product voldoet aan de eisen van de meest recente Europese richtlijn met betrekking tot de beperking van het vermogen het verbruik van de stand-bymodus. Als er geen bewerkingen worden uitgevoerd gedurende een periode van 2 minuten, nadat de residuele warmte-indicatorlampjes uitschakelen en de ventilator stopt (indien aanwezig), schakelt het apparaat automatisch uit. Het apparaat hervat de werkmodus zodra de AAN/UIT knop wordt ingedrukt.

! Afhankelijk van het aantal branders/kookplaten op het fornuis kan de KOOKZONE GESELECTEERDE INDICATOREN vari?en tussen 3 en 4

Installeren

NL

! Voor u uw nieuwe apparaat in gebruik neemt, moet u deze instructies zorgvuldig lezen. Ze bevatten belangrijke informatie met betrekking tot de veilige bediening, installatie en het onder van het apparaat.
! Bewaar deze instructies voor een eventuele raadpleging in de toekomst. Geef ze door aan eventuele nieuwe eigenaars van het apparaat.

Positioneren

! Bewaar al het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen. Het kan een verstikkingsgevaar betekenen (zie voorzorgsmaatregelen en tips).
! Het apparaat moet worden geïnstalleerd door een gekwalificeerde professional in overeenstemming met de geleverde instructies. Een incorrecte installatie kan letsels veroorzaken bij personen en dieren, en schade veroorzaken aan eigendommen.

Ingeboud apparaat

Gebruik een geschikte kast om zeker te zijn dat het apparaat correct werkt.

- De steunoppervlakte moet warmtebestendig zijn tot een temperatur van ca. 100°C.
- Als het apparaat boven een oven wordt geïnstalleerd, moet de oven uitgerust zijn met een geforceerd ventilatie koelsysteem.
- Installeer de kookplaat niet boven een vaatwasmachine:

als dit niet kan worden vermeden, moet u een waterbestendige scheiding tussen beide apparaten aanbrengen.

Ventilatie

Om voldoende ventilatie mogelijk te maken en oververhitting van de omliggende oppervlakten te vermijden moet de kookplaat als volgt worden gepositioneerd:

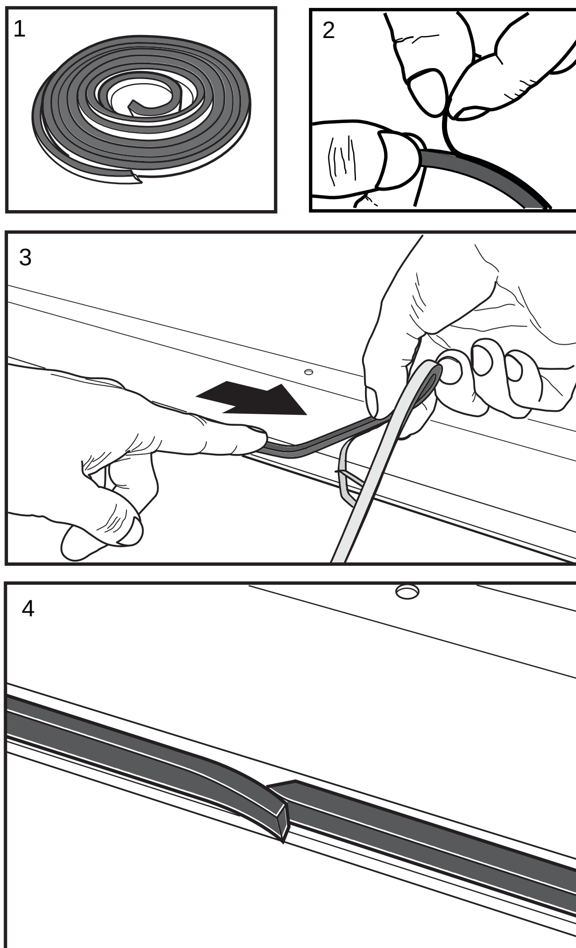
- Er moet een minimum afstand van 40 mm worden vrijgehouden van het achterpaneel of eventuele andere verticale oppervlakten.
- Er moet een minimum afstand van 20 mm worden gehandhaafd tussen de installatie-opening en het kast er onder.
- Keukenkasten naast het apparaat die hoger zijn dan de bovenzijde van de kookplaat moeten minimum 450 mm van de rand van de kookplaat worden verwijderd.

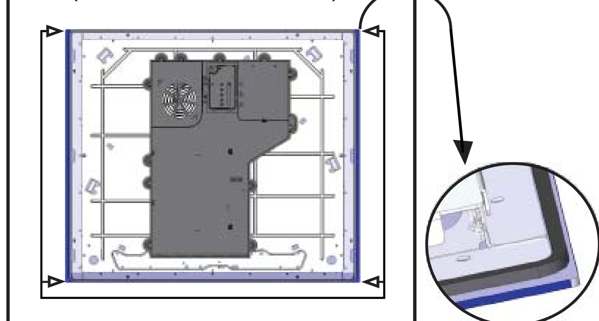
Bevestiging

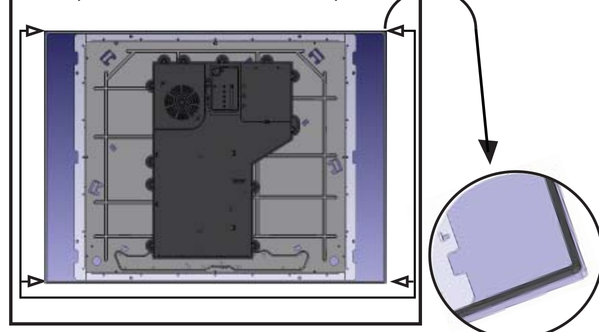
Het apparaat moet worden geïnstalleerd op een perfect vlakke ondergrond. Eventuele vervormingen veroorzaakt door een incorrecte bevestiging kan de functies en werking van de kookplaat beïnvloeden.
De dikte van de ondergrond moet worden overwogen bij de keuze van de lengte van de schroeven voor de bevestigingshaken:

- 3,5 mm dik: 9,5 mm schroeven

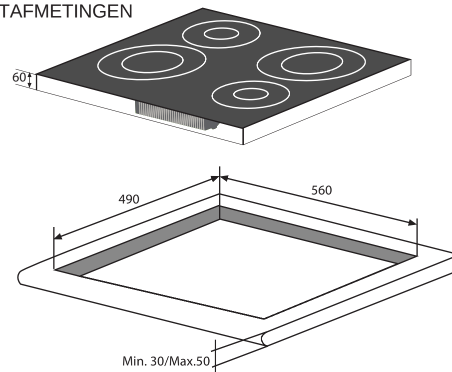
Installatie van de veiligheid afstandsring



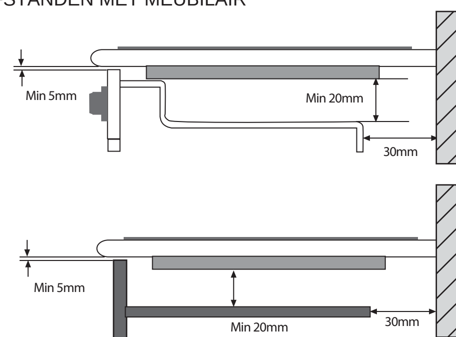


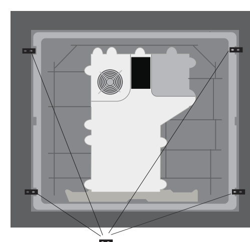


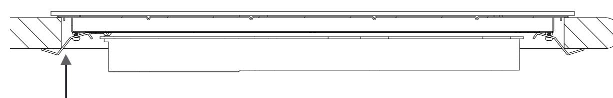
KASTAFMETINGEN

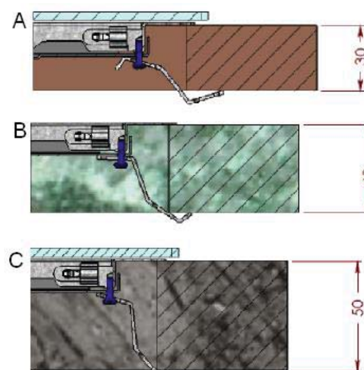


VEILIGHEIDSAFSTANDEN MET MEUBILAIR









Bevestig de kookplaat alsvolgt:
1. Gebruik vlakke schroeven om de 4 uitlijningsschroeven in de openingen te schroeven in het centrale punt van iedere zijde van de kookplaat.
2. Plaats de kookplaat in de opening. Zorg ervoor dat ze centraal gepositioneerd is en druk neer op de volledige perimter tot de kookplaat vast zit op de ondergrond.

! De schroeven van de uitlijningsveren moeten toegankelijk blijven.
! Om te voldoen aan de veiligheidsnormen mag het apparaat niet in contact komen met elektrische onderdelen na de installatie.
! Alle onderdelen die de veilige werking van het apparaat garanderen, mogen niet verwijderbaar zijn zonder gereedschap.

Elektrische aansluiting

! De elektrische verbinding voor de kookplaat en voor een ingebouwde oven moet afzonderlijk worden uitgevoerd, zowel uit veiligheidsoverwegingen en om het verwijderen van de oven te vereenvoudigen.

Enkel-fasige aansluiting

De kookplaat is uitgerust met een vooraf verbonden elektrisch netsnoer dat ontworpen is voor een enkel-fasige verbinding. Verbind de draden in overeenstemming met de instructies vermeld in de onderstaande tabel en schema's:

Spanning en netwerkfrequentie	Elektrische kabel	Draadverbinding
220-240V 1+N ~ 50/60 Hz	⏚ N L	⏚ : geel/groen N: de blauwe draden samen L: bruin en zwart samen

Overige types aansluiting

Als het netwerk overeenstemt met een van de volgende:
Spanning en frequentie van het netwerk
• 400V - 2+N ~ 50/60 Hz
• 220-240V 3 ~ 50/60 Hz
Scheid de draden en verbind ze in overeenstemming met de instructies vermeld in de onderstaande tabel en schema's:

Spanning en netwerkfrequentie	Elektrische kabel	Draadverbinding
400V - 2+N ~ 50/60 Hz 220-240V 3 ~ 50/60 Hz	⏚ N L1 L2	⏚ : geel/groen; N: de blauwe draden samen L1: zwart L2: bruin

Het netsnoer aansluiten op het elektrisch net

Als het apparaat rechtstreeks op het elektrisch net wordt aangesloten, moet een meerpolige schakelaar installeren met een minimum van 3 mm tussen de contacten.
! De installateur moet ervoor zorgen dat de correcte elektrische aansluiting werd uitgevoerd en dat ze volledig conform is met de veiligheidsregels.

Opstart en gebruik

Voor u het apparaat verbindt met de voeding moet u ervoor zorgen dat:
- Het apparaat geaard is en de stekker conform is met de wetgeving.
- De aansluiting kan het maximum vermogen van het apparaat weerstaan dat vermeld staat op het naamplaatje op het apparaat.
- De spanning valt binnen het bereik van de waarden aangegeven op het naamplaatje.
- De aansluiting is compatibel met de stekker van het apparaat. Als de aansluiting niet compatibel is met de stekker moet u een geautoriseerde technicus vragen hem te vervangen. Gebruik geen meervoudige stekkers of verlengsnoeren.

! Zodra het apparaat geïnstalleerd is, moeten het netsnoer en het stopcontact eenvoudig toegankelijk zijn.
! De kabel mag niet buigen of samengedrukt worden.
! De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en uitsluitend vervangen door geautoriseerde technici.
! **De fabrikant wijst iedere aansprakelijkheid af als deze veiligheidsmaatregels niet worden geobserveerd.**
! U mag het netsnoer om geen enkele reden verwijderen of vervangen. De verwijdering of vervanging verklaart de garantie en de CE-markering nietig. INDESIT aanvaardt geen aansprakelijkheid voor ongelukken of schade als resultaat van de vervanging/verwijdering van het oorspronkelijke netsnoer. De vervanging kan enkel worden aanvaard als ze wordt uitgevoerd door personeel dat geautoriseerd is door INDESIT mits gebruik van originele reserveonderdelen.
! De lijm die wordt toegepast op de pakkingen laat vetresten na op het glas. Voor u het apparaat in gebruik neemt, raden we aan deze te verwijderen met een speciaal niet-schurend reinigingsmiddel. Tijdens de eerste uren van gebruik is het mogelijk dat u een rubbergeur waarneemt. Deze geur zal snel verdwijnen.
! Een aantal seconden nadat de hob wordt aangesloten op het elektrisch net geeft een zoemer een geluidsignaal weer. De kookplaat kan nu worden ingeschakeld.

Soorten lawaai tijdens het normale gebruik van de kookplaat:
- **Zoemer:** omwille van de trillingen van de metalen onderdelen van het inductie-element en de pot; het wordt gegenereerd door het elektromagnetisch veld vereist voor de verwarming en het stijgt naarmate het vermogen van het inductie-element toeneemt.
- **Zacht fluitsignaal:** weerklinkt wanneer de pot die op de kookzone wordt geplaatst leeg is; het geluid verdwijnt zodra etenswaren of water in de pot wordt geplaatst.
- **Krakelen:** geproduceerd door de trilling van materiaal op de bodem van de pot veroorzaakt door de parasitaire

NL

stroom veroorzaakt door elektromagnetische velden (inductie); kan meer of minder intensief zijn afhankelijk van het materiaal van de onderzijde van de pot, en vermindert naarmate grotere potten worden gebruikt.

- **Luid fluitsignaal:** weerklinkt wanneer twee inductie-elementen van dezelfde groep gelijktijdig aan maximum vermogen werken en/of wanneer de booster-functie wordt ingesteld op het grotere element terwijl het andere automatisch wordt aangepast. Het lawaai vermindert wanneer het vermogen van het automatisch aangepaste inductie-element wordt verlaagd; de onderlagen van potten van uiteenlopend materiaal vormen ook een oorzaak van dit lawaai.

- **Lawaai v/d ventilator:** een ventilator is noodzakelijk om ervoor te zorgen dat de kookplaat correct werkt en om de elektronische eenheid te beschermen tegen oververhitting. De ventilator werkt aan het maximum vermogen als het grote inductie-element aan het maximum vermogen werkt of wanneer de booster-functie ingeschakeld is; in alle andere gevallen werkt hij aan het gemiddelde vermogen afhankelijk van de gedetecteerde temperatuur. De ventilator kan bovendien blijven werken, zelfs nadat de kookplaat wordt uitgeschakeld, als de gedecteerde temperatuur te hoog is.

De bovenvermelde soorten geluidsignalen zijn te wijten aan inductietechnologie en vormen niet noodzakelijk operationele defecten.

! Als de (-) of (+) knop wordt ingedrukt gedurende een lange periode bladert het scherm snel door de vermogen niveaus en timer minuten.

Initiële lichtvoorwaarden

Wanneer het vermogen aanvankelijk wordt toegepast op de kookplaat geleidt het aanraakpaneel een kalibreringprocedure voor de aanraaktoetsen. Hiervoor is een zacht omgevingslicht vereist in de zone van de aanraaktoetsen.
Als er tijdens deze kalibreringprocedure een sterke omgevingsverlichting wordt gedetecteerd, geeft de gebruikersinterface "FL" (infrarood omgevingslicht defect) weer en de bediening kalibreringprocedure wordt opgeschort. Om het proces te corrigeren, moet iedere verlichting die de kalibreringprocedure kan beïnvloeden, worden uitgeschakeld (bijv. halogeen fornuisverlichting). De fout verdwijnt als er voldoende omgevingslicht wordt gedetecteerd en de aanraakbediening kalibreringprocedure wordt nu correct afgewerkt.

-De „FL"-fout kan enkel worden gegenereerd binnen ca. 3s dat de initiële stroom wordt toegepast op het kookblad.
- We raden aan dat de gebruiker alle verlichting van het fornuis en verlichting die naar het fornuis is gericht uitschakelt wanneer de stroom aanvankelijk wordt toegepast op de kookplaat.

- Wanneer de aanraakbediening de initiële kalibreringprocedure heeft uitgevoerd (ca. 3s) kan de dampkap of andere verlichting normaal worden ingeschakeld. Dit zal de werking van de aanraakbediening niet beïnvloeden.

De kookplaat inschakelen

Nadat u de kookplaat hebt verbonden met het elektrisch netwerk kan het aanraakpaneel automatisch worden vergrendeld. Om het paneel te ontgrendelen, houd u de Bedieningspaneel vergrendelen knop ingedrukt.

Om de kookplaat in te schakelen, houd u de knop ongeveer een seconde ingedrukt.

De kookplaat wordt ingeschakeld wanneer een geluidsignaal weerklinkt en de schermen van de kookzones geven het digitaal cijfer weer

Als de kookplaat UITGESCHAKELD is, na 5 sec., schakelt de bedieningsknop

TOETSVERGRENDELING LED AAN wanneer een toets wordt aangeraakt en we kunnen blijven werken. Het toetsenbord ontgrendelt normaal om het energieverbruik te verlagen.

Wanneer de kookplaat wordt uitgeschakeld, weerklinken er 3 geluidsignalen

Het Energiebeheer instellen

De maximum stroomlimiet van de kookplaat is 7200W. Deze limiet kan worden verlaagd door de gebruiker tot 2800W, 3500W of 6000W.
De volgorde om een nieuwe limiet in te stellen voor de kookplaat is:
·Tijdens de eerste 30 seconden na het inschakelen van het apparaat
·De toets moet ontgrendeld zijn en alle platen moeten uitgeschakeld zijn
·Druk gelijktijdig op de Brander 1 en Brander 3 selectieknoppen
· Daarna weerklinkt een geluidsignaal en de reële kook

plaat energielimiet wordt weergegeven op de schermen van de kookplaten.
Een nieuwe energielimiet selecteren:
·Met de (+) en (-) knoppen kunt u de limiet verhogen. De selecteerbare vermogen niveaus zijn: 2800W, 3500W, 6000W of 7200W. Als het vermogen 7200W is en de [+] of [-] toets wordt aangeraakt, wijzigt het vermogen naar.
De volgorde om de registratie te beëindigen van de nieuwe limiet voor de kookplaat is:
·Druk gelijktijdig op de Brander 1 en Brander 3 selectieknoppen
·Hierna is de nieuwe kookplaat vermogenslimiet geregistreerd en er wordt een systeem reset uitgevoerd.

Beëindigen zonder de wijzigen te registreren:
·Als er gedurende 60 seconden geen actie wordt uitgevoerd, worden de wijzigingen niet geregistreerd en het systeem wordt gereset.

De kookoppervlakten inschakelen

Iedere kookoppervlakte wordt bestuurd met een selectieknop

 en een vermogen instelmechanisme dat bestaat uit een dubbele en (-) en (+) knop.

- Om een kookoppervlakte te beginnen gebruiken, drukt u op de overeenstemmende knop en u stelt het gewenste vermogen in (tussen 0 en 9) met de knoppen (-) of (+)

Houd de (-) knop ingedruk om het vermogen onmiddellijk in te stellen op “9”
Houd de (+) en (-) knoppen gelijktijdig ingedrukt om terug te keren naar “0”
Als het vermogen ingesteld is op “0” houdt u de (+) knop ingedrukt om het vermogen snel te verhogen

De keuze van een kookoppervlakte wordt aangegeven met een geluidsignaal en daarna wordt het vermogen weergegeven op het scherm

Als de selectie van een brander niet binnen 10 seconden wordt uitgevoerd, schakelt de kookplaat automatisch uit.

Snel koken - “Booster”-functie

De booster-functie voor sommige kookzones kan worden gebruikt om de opwarmingstijden te verkorten.
Zekan worden ingeschakeld door de (+) knop in te drukken boven niveau 9. Deze functie verhoogt het vermogen tot 1600 W of 2000 W, naargelang de grootte van de relevante kookzone.
De inschakeling van de booster wordt aangegeven door een geluidsignaal en de letter "P" verschijnt op het scherm.
De booster werkt gedurende max. 10 minuten. Na deze 10 minuten weerklinkt een geluidsignaal en de kookzone keert terug naar niveau "9".

Met de brander op het Booster-niveau, als de [+] knop wordt aangeraakt, weerklinkt een foutsignaal en het kookset wijzigt niet. Met de brander op het Booster-niveau, als de [+] knop wordt aangeraakt, weerklinkt een foutsignaal en het kookset wordt verlaagd naar 9.

De kookoppervlakten uitschakelen

Als u een kookzone wilt uitschakelen, moet u de zone

selecteren met de selectieknop en:

- Druk op de (-) knop: het vermogen van de kookzone vermindert stapsgewijs tot de zone wordt uitgeschakeld.

Als de kookzone wordt geselecteerd, kan de brander ook worden uitgeschakeld door de [-] en [+] knoppen gelijktijdig aan te raken.
Een geluidsignaal weerklinkt en het overeenstemmende scherm geen "0" weer.

Het gebruik van de timer

! Alle kookzones kunnen worden geprogrammeerd voor een bereidingstijd tussen 1 en 99 min.
1. Selecteer de kookzone met de overeenstemmende selectieknop.
2. Pas het vermogen aan van de kookplaat.
3.Wanneer het vereiste vermogenniveau wordt geselecteerd, weerklinkt een geluidsignaal wanneer de overeenstemmende kookzone selectieknop opnieuw wordt aangeraakt en een ‘t’ letter verschijnt met een punt op het scherm van het fornuis.
Als de timer van de kookzone, bijvoorbeeld, in het onderste deel staat, verschijnt de resterende tijdsduur op het scherm.
4. Stel de kookduur in met de (-) en (+) knoppen.
Als de (-) en (+) knoppen gelijktijdig worden aangeraakt, schakelt de timer op 0.
Als de tijdsduur niet wordt geselecteerd binnen 10 seconden, of als de geselecteerde tijdsduur 0 is na 10 seconden de laatste aanraking van de (-) of (+) knop wordt de timer uitgeschakeld.

De timer aftelling starten.
De aftelling start wanneer de timer visualisering beëindigd wordt een kookzone aan te raken of automatisch 10 seconden na de laatste aanraking boven de [+] of [-] knoppen.
Een geluidsignaal en het scherm van het fornuis geeft het vermogenniveau en het punt om aan te geven dat er een timer loopt op de brander.

! Om de tijdsduur van een kookplaat te wijzigen, moet u de bovenstaande procedure herhalen.
! Als u de (+) en (-) toetsen ingedrukt houdt, verhoogt de snelheid van de tijdselectie.

NL

Einde van de timer aftelling.
Als de resterende tijd verstreken is, wordt de timer uitgeschakeld en het scherm geeft een knipperende '0' weer. Het alarm wordt geannuleerd door een van de toetsen in te drukken.

Bedieningspaneel vergrendeling

Als de brander ingeschakeld is, kunnen de oven bedieningstoetsen worden vergrendeld om ongewenste wijzigingen aan de instellingen te vermijden (door kinderen, tijdens het schoonmaken, etc.).

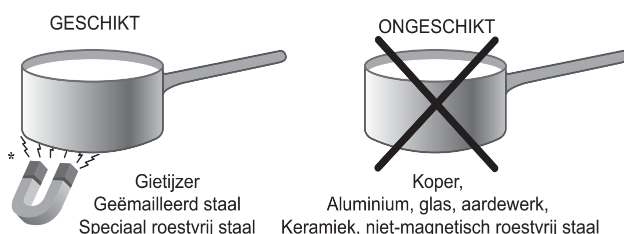
Druk op knop om het bedieningspaneel te vergrendelen: - het pictogram begint te branden en een geluidsignaal weerklinkt.
Om een van deze bedieningsknoppen (bijv. om te stoppen met koken) te gebruiken, moet u deze functie uitschakelen. Druk op de knop gedurende een aantal momenten. Het pictogram brandt niet meer en de vergrendelingsfunctie wordt verwijderd.
Alle toetsen op de kookzone selectie wordt vergrendeld
if :the cooktop is off,
als: de kookplaat uitgeschakeld is
als er een fout optreedt op een kookplaat.

Wanneer de kookplaat

Druk op de knop om het apparaat uit te schakelen – u mag niet uitsluitend op de pansensor vertrouwen.
Als de bedieningspaneel vergrendeling werd ingeschakeld, blijven ze vergrendeld, zelfs nadat de brander opnieuw wordt ingeschakeld. Om de brander opnieuw in te schakelen, moet u eerst de vergrendelfunctie verwijderen.

Praktisch advies over het gebruik van het apparaat

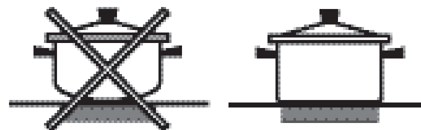
! Gebruik potten en pannen uit materiaal dat compatibel is met het inductieprincipe (ferromagnetisch materiaal). We raden in bijzonder pannen aan van: gietijzer, verzinkt staal of speciaal roestvrij staal aangepast voor inductie. Gebruik een magneet om de compatibiliteit van het kookgerei te testen.



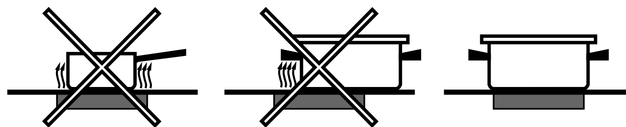
! Gebruik geen adapters, verstuivers of metalen platen op de kookzones. Ze kunnen een schadelijk effect hebben op de prestaties van de kookplaten en ze kunnen het uiterlijk van de platen beschadigen.

Bovendien, om een optimaal resultaat te bereiken van uw kookplaat:

- Gebruik pannen met een dikke, vlakke bodem om de kookzone volledig te gebruiken.



- Gebruik steeds pannen met een diameter die voldoende groot is om de warme plaat volledig af te dekken zodat alle beschikbare warmte wordt gebruikt.



- Zorg ervoor dat de bodem van het kookgerei als tijd schoon en droog is voor een optimaal gebruik en om de levensduur van de kookzones en de pannen te verlengen.
- Vermijd potten en pannen te gebruiken die u ook op gasbranders gebruikt: de warmteconcentratie op de gasbranders kan de bodem van de pan vervormen waardoor ze niet langer correct past.

Veiligheidsinrichtingen

Pansensor
Iedere kookzone is uitgerust met een pansensor. De kookplaat straalt enkel warmte uit als een pan met geschikte afmetingen voor de kookplaat wordt gebruikt.

Het "u"-symbool op het scherm verschijnt als, na de selectie van de kookplaat, de pan niet op een kookplaat wordt geplaatst, of:

- Een niet compatibele pan
- Een pan met een te kleine diameter
- De pan werd verwijderd van de kookplaat.



Na 10 sec. zonder pan op de kookplaat weerklinkt een waarschuwingssignaal.
Na 60 sec. zonder pan op de kookplaat schakelt de kookplaat
switches off.

Oververhitting bescherming
Als de elektronische elementen oververhitten, begint het nummer van het vermogen niveau te knipperen, en de letter "c" verschijnt op het scherm. Als de temperatuur een geschikt niveau heeft bereikt, verdwijnt dit bericht en de kookplaat kan opnieuw worden gebruikt.

Veiligheidsschakelaar
Het apparaat heeft een veiligheidsschakelaar die de kookzones automatisch uitschakelt nadat ze gedurende een bepaalde tijdsduur heeft gewerkt aan een bepaald vermogen. Als de veiligheidsschakelaar ingeschakeld is, geeft het scherm "**0**" weer.

Bijvoorbeeld: de kookplaat rechts achteraan is ingesteld op 5 en schakelt uit na 5 uur doorlopende werking, terwijl de kookplaat links vooraan ingesteld is op 2 en uitschakelt na 8 uur.
Als een of meerdere knoppen worden ingedrukt gedurende meer dan 10 sec. schakelt de bedieningsknop uit. sMet alle kookplaten op nul gedurende 10 sec. De kookplaat wordt uitgeschakeld. Als de uitschakeling te wijten is aan een ongewenste activering van de knoppen, werkt de aanraakbediening zoals hierboven.

Zoemer

Dit kan ook een aantal onregelmatigheden aangeven:

- Een voorwerp (een pan, bestek, etc.) werd gedurende meer dan 10 seconden op het bedieningspaneel geplaatst.
- Er werd iets gemorst op het bedieningspaneel.
- Een knop werd te lang ingedrukt. Al deze situaties kunnen ertoe leiden dat de zoemer een geluid weergeeft. Verwijder de oorzaak van het defect om de zoemer te stoppen. Als de oorzaak van het probleem niet wordt verwijderd, blijft de zoemer weerklinken en de kookplaat schakelt uit.

Fouten en alarmen

Als er een fout wordt gedetecteerd, worden het volledige apparaat of de kookplaten uitgeschakeld en er weerklinkt een geluidsignaal (enkel als een of meer kookzones ingeschakeld zijn) en alle schermen geven de letter "F" en de foutcode (een cijfer of een letter) alternerend weer. Als het probleem niet uit zichzelf verdwijnt, moet u contact opnemen met de Technische dienst.

Vermogensniveau	Begrenzing van de werkingsduur in uren
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Praktische kooktips

VKoken op zeer hoog vuur	8 9	Koken met een snel kookpanSnelkookpan; Grillen	Frituren; Koken
Koken op hoog vuur	7 8	Crêpes	Koken op hoog vuur en bruin bakken (Braadstukken, biefstukken, kalfslappen, visfilets, gebakken eieren)
Koken op middelmatig vuur	6 7	Snel indikken (vloeibare sauzen) Koken van water (pasta, rijst, groente) Melk	
	5 6	Langzaam indikken (gebonden sauzen)	
	4 5	Au bain-marie koken	Koken met snelkookpan, na het sissen
Koken op laag vuur	2 3 4	Koken op laag vuur (stoofschotels)	Opwarmen van gerechten
Koken op zeer laag vuur	1 2	Chocoladesaus	Warm houden van gerechten

Voorzorgsmaatregelen en advies

NL

! Dit apparaat is ontwikkeld en gefabriceerd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

 Dit apparaat voldoet aan de volgende EU Richtlijnen:

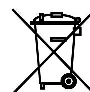
- 2006/95/EEG van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen
- 2004/108/EEG van 15/12/04 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen
- 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen.
- 1275/2008 stand-by/off mode.

Algemene veiligheidsmaatregelen

!Controleer dat de luchttoevoeropening van het rooster van de ventilator niet verstopt is. De inbouwkookplaat moet voorzien zijn van een goede ventilatie voor het afkoelen van de elektronische componenten.

!Het is niet aan te raden de inductiekookplaat boven een koelkast te plaatsen (hitte) of boven een wasautomaat (trillingen). Er zou geen voldoende ruimte zijn voor de ventilatie van de elektronische elementen.

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of onweer.
- Raak het apparaat niet aan als u blootsvoets bent of met natte of vochtige handen of voeten.
- Het apparaat dient om gerechten te koken. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die beschreven staan in deze handleiding. Gebruik het kookvlak niet om voorwerpen op te plaatsen en ook niet als snijplank.
- Het glaskeramische kookvlak is bestand tegen mechanische stoten. Het kan echter worden beschadigd (of barsten) als het wordt geraakt door een puntig object, bijvoorbeeld door gereedschap. Als dit gebeurt moet u onmiddellijk het apparaat afsluiten van de elektrische stroom en contact opnemen met de Technische Dienst.
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de kookplaat terechtkomen.
- Vergeet niet dat de temperatuur in het kookgedeelte aanzienlijk hoog blijft tot minstens 30 minuten nadat u het heeft uitgeschakeld. De resterende warmte wordt aangeduid door een aanwijzer (zie Starten en gebruik).
- Houd voorwerpen die kunnen smelten op afstand van de kookplaat, zoals bv. plastic, aluminium of suikerhoudende etenswaren. Let vooral op plastic of aluminium verpakkingen en folie: als u ze op het nog warme of lauwe kookvlak neerlegt, kunt u zware schade aanrichten.
- Richt de handvaten van de pannen altijd naar de binnenzijde van de kookplaat zodat u er niet per ongeluk tegenaan stoot.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- Mededeling voor dragers van een pacemaker of een ander actief ingeplant medisch apparaat:
  De kookplaat voldoet aan alle geldende normen betreffende elektromagnetische storing.
  Dit product is aldus in volkomen overeenstemming met de voorschriften van de wet (richtlijn 89/336/EEG). Het ontwerp is zodanig gepland dat het geen storingen veroorzaakt bij andere elektrische apparaten die worden gebruikt, mits ook dezen voldoen aan bovengenoemde normen.
  De inductieplaat creëert elektromagnetische velden op korte afstand.
  Teneinde ieder risico van storing tussen de kookplaat en de pacemaker te vermijden moet deze laatste ook voldoen aan de geldende normen.
  Wat dat betreft kunnen wij slechts de conformiteit van ons eigen product garanderen. Voor informatie omtrent conformiteit of eventuele problemen verzoeken wij u zich tot uw behandelende arts te wenden of tot de fabrikant van de pacemaker.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.
- Plaats geen metalen voorwerpen (messen, lepels, deksels enz.) op de kookplaat aangezien zij heet kunnen worden..
- **Het apparaat is niet geschikt om te worden ingeschakeld m.b.v. een externe timer ofwel door een gescheiden afstandsbedieningssysteem.**



Afvalverwijdering

- Het verwijderen van het verpakkingsmateriaal: houdt u aan de plaatselijke normen zodat het materiaal hergebruikt kan worden.
- De Europese richtlijn 2002/96/EG, betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudelijke apparatuur niet met het normale afval mag worden meegegeven. De verwijderde apparaten moeten apart worden opgehaald om het terugwinnen en recyclen van de materialen waaruit ze bestaan te optimaliseren en te voorkomen dat er eventuele schade voortvloeit voor de gezondheid en het milieu. Het symbool van de afvalemmer met een kruis staat op alle producten om de consument eraan te herinneren dat dit gescheiden afval is.
  Om meer informatie te verkrijgen betreffende een juiste verwijdering van huishoudapparaten kan de consument zich richten tot de gemeentelijke reinigingsdienst of de verkopers.

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Reinigen van het apparaat

! Vermijd het gebruik van schuurmiddelen of bijtende middelen, zoals sprays voor barbecues en ovens, vlekkenmiddelen, roestverwijderende producten, schoonmaakmiddelen in poedervorm of schuursponzen: deze kunnen het oppervlak onherstelbaar krassen.

! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

- Voor normaal onderhoud moet u de kookplaat met een vochtige spons reinigen en afdrogen met keukenpapier.
- Als de plaat erg vuil is moet hij worden schoongemaakt met een speciaal middel voor keramiekplaten. Daarna moet u hem afspoelen en afdrogen.
- Voor het verwijderen van hardnekkig vuil kunt u een hiervoor bestemd schrapertje gebruiken. Doe dit zo snel mogelijk voordat het apparaat afkoelt, zodat de etensresten niet aankoeken. Uitstekende resultaten bereikt u ook met een speciaal voor keramiekplaten vervaardigd roestvrij staal sponsje dat u in een sopje doopt.
- Als er op de kookplaat onverhoopt voorwerpen of plastic materiaal of suiker zouden smelten, moet u ze onmiddellijk met het schrapertje verwijderen zolang het oppervlak nog warm is.
- Als de plaat is schoongemaakt, kan hij worden behandeld met een speciaal product voor onderhoud en bescherming: het onzichtbare laagje dat dit product achterlaat beschermt de plaat in het geval er iets overkookt. Dit soort handelingen moeten worden uitgevoerd als de plaat lauw of koud is.
- Vergeet niet de kookplaat altijd met schoon water af te spoelen en goed af te drogen: restjes schoonmaakmiddel kunnen de volgende keer dat u kookt aankoeken.

Raamwerk van roestvrij staal(alleen bij modellen met lijst)

Roestvrij staal kan vlekken gaan vertonen als er voor langere tijd kalkhoudend water op blijft liggen of als gevolg van gebruik van schoonmaakmiddelen die fosfor bevatten.

Spoel en droog de kookplaat altijd goed af nadat u hem heeft schoongemaakt. Droog gemorst water altijd meteen goed af.

! Enkele kookplaten hebben een lijst van aluminium die lijkt op roestvrij staal. Gebruik voor het reinigen en ontvetten geen producten die niet geschikt zijn voor aluminium.

De kookplaat verwijderen

Als u de kookplaat uit elkaar moet halen:

1. verwijder de schroeven die de centreringsklemmen aan de zijkant vasthouden;
2. maak de schroeven van de bevestigingshaken op de hoeken los;
3. haal de kookplaat uit het meubel.

! U mag nooit aan het interne systeem sleutelen om een reparatie proberen uit te voeren. Als er een storing is moet u contact opnemen met de Service Dienst.

Technische beschrijving van de modellen

Het inductiesysteem is het snelste kooksysteem dat er bestaat. In tegenstelling tot de traditionele kookplaten wordt niet het kookgedeelte verwarmd: de warmte wordt direct binnenin de pan gecreëerd, die daarom noodzakelijkerwijs een bodem van ferromagnetisch materiaal moet bezitten.

Kookplaten	VIB 644 C E VIB 744 C E	VIB 633 C E IVIA 633 C E
Kookgedeeltes	**Vermogen (in W)**	**Vermogen (in W)**
Linksachter	I 1200 - B1600	-
Rechtsachter	I 1500 - B 2000	I 1500 - B 2300
Linksvoor	I 1500 - B 2000	I 1500 - B 2300
Rechtsvoor	I 1200 - B1600	I 1200 - B1600
Totaal vermogen	7200	6200

Legenda:

I = kookgedeelte met eenvoudige inductie

B = booster: de kookzone kan over een extra vermogen .

DE

VIB 644 C E
VIB 633 C E
VIB 744 C E
IVIA 633 C E

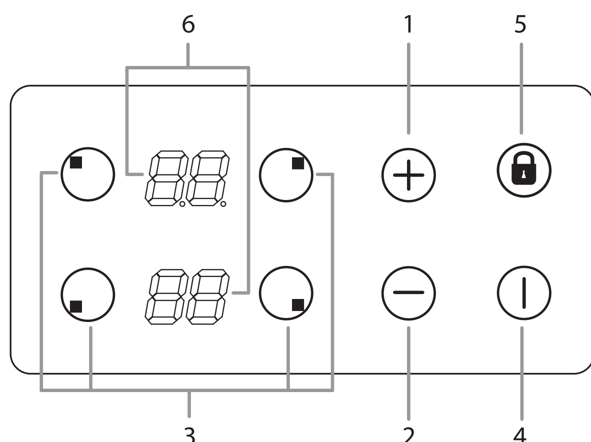
INDESIT

ZUR BEACHTUNG !

- ZUR BEACHTUNG: Bei Gebrauch wird dieses Gerät und alle zugänglichen Teile sehr heiß.
- Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden.
- Kinder unter 8 Jahren, die nicht ständig beaufsichtigt sind, von dem Gerät fernhalten.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, vorausgesetzt sie werden ausreichend überwacht oder sie wurden in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen und haben eine ausreichende Wahrnehmung der mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbewachten Kindern ausgeführt werden.
- ZUR BEACHTUNG: Lassen Sie keine Fette oder Öle unbewacht auf dem Herd stehen. Das ist gefährlich und kann einen Brand verursachen.
- NIEMALS eine Flamme/Brandherd mit Wasser löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer feuerfesten Decke.
- ZUR BEACHTUNG: Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochstellen liegen lassen.
- ZUR BEACHTUNG: Sollte die Glaskeramitoberfläche gesprungen sein, schalten Sie das Gerät aus, um so mögliche Stromschläge zu vermeiden.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.
- Dieses Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder einem getrennten Fernsteuerungssystem betrieben werden.
- Legen Sie bitte keine Metallgegenstände (Messer, Löffel, Deckel usw.) auf das Kochfeld; sie könnten sehr heiß werden.
- Nach dem Gebrauch schalten Sie bitte das Kochfeld über seine Bedienungsvorrichtung aus, und verlassen Sie sich nicht auf den Topferfassungsfühler.

Beschreibung des Gerätes

Bedienfeld



Das in diesem Handbuch beschriebene Bedienfeld ist nur ein repräsentatives Beispiel: und möglicherweise stimmt es nicht vollständig mit dem Bedienfeld von Ihrem Gerät.

Bei der Verwendung des Touch-Control Bedienfeldes:

Benutzen Sie keine Handschuhe
Immer saubere Finger
Das Glas immer sanft berühren

1 **INCREASE POWER/ TIME** Taste - kontrolliert Energie und Zeit
2 **REDUCE POWER/ TIME** Taste - kontrolliert Energie und Zeit
3 **COOKING ZONE SELECTOR** Taste wird benutzt um die gewünschte Kochstelle auszuwählen
4 **ON/OFF** Taste schaltet das Gerät ein und aus.
5 **CONTROL PANEL LOCK** Taste vermeidet versehentliche Änderungen an den Herd-Einstellungen und zeigt wenn das Bedienfeld gesperrt wurde.
6 **HEATER DISPLAY** -zeigt die ausgewählte Kochstelle, Energieniveau, eingestellte Kochzeit und Aktivierung der Booster Funktion.

! Für nähere Informationen zu den Funktionen des Bedienfeldes, sehen Sie bitte den “Inbetriebnahme und Gebrauch” Abschnitt.

! Dieses Produkt entspricht den Anforderungen der neuesten EU Richtlinien über Stromverbrauch im Bereitschaftszustand. Wenn keine Aktion während einer Periode von 2 Minuten durchgeführt wird, nachdem die Restwärmeanzeige erlischt und der Lüfter stoppt (wenn vorhanden), wird das Gerät automatisch in den .off mode. schalten. Das Gerät nimmt wieder die Betriebsart sobald die ON/OFF Taste gedrückt wird.

! Abhängig von der Anzahl der Heizkörper / Kochstellen auf dem Herd, können die INDIKATOREN DER AUSGEWÄHLTEN KOCHSTELLE zwischen 3 und variieren 4

Installation

DE

! Bitte lesen Sie dieses Handbuch aufmerksam durch, bevor Sie mit Ihrem neuen Gerät arbeiten. Es enthält wichtige Informationen über den sicheren Betrieb, Installation und Wartung des Gerätes.

! Für zukünftigen Zugriff, bitte dieses Handbuch an einem zugänglichen Ort aufbewahren. Geben Sie es weiter jedem neuen Besitzer des Gerätes.

Positionierung

! Bewahren Sie das Verpackungsmaterial unzugänglich für Kinder. Es kann eine Würgens- oder Erstickungsgefahr verursachen (siehe Vorsichtsmaßregel und Tipps).

! Das Gerät muss von einem qualifizierten Fachmann in Übereinstimmung mit den Anweisungen installiert werden. Eine ungeeignete Installation kann Schäden an Menschen und Tieren oder auch Sachschäden verursachen.

Einbaugerät

Verwenden Sie einen geeigneten Schrank, um sicherzustellen, dass das Gerät richtig funktioniert.

- Die Auflagefläche muss hitzebeständig sein, bis zu einer Temperatur von etwa 100 ° C.
- Wenn das Gerät auf einem Ofen installiert wird, muss der Ofen mit einem Zwangsbelüftung-Kühlungssystem ausgestattet werden.
- Vermeiden Sie den Herd über einem Geschirrspüler zu installieren: wenn das nicht möglich ist, dann legen Sie eine wasserdichte Isolierung zwischen den beiden Geräten.

Belüftung

Um eine ausreichende Belüftung zu ermöglichen und die Überhitzung der umliegenden Flächen zu vermeiden, muss der Herd wie folgt positioniert werden:

- Bei einem Abstand von mindestens 40 mm von der Rückseite oder anderen senkrechten Flächen.
- So dass ein Mindestabstand von 20 mm zwischen dem Einbauschacht und dem Gehäuse besteht.
- Küchenschränke neben dem Gerät, die höher als die obere Kante des Herds sind, müssen mindestens 450 mm vom Rand des Herds entfernt sind.

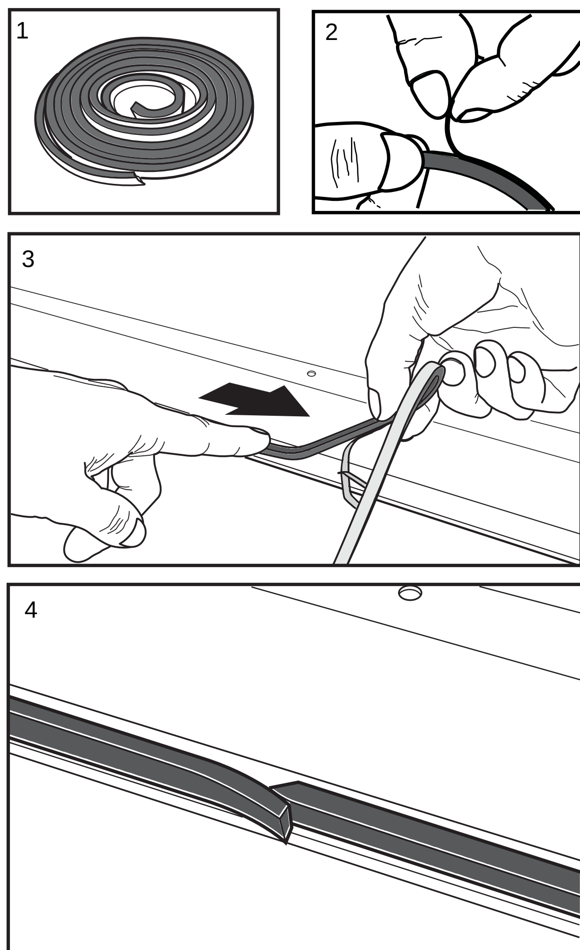
Befestigung

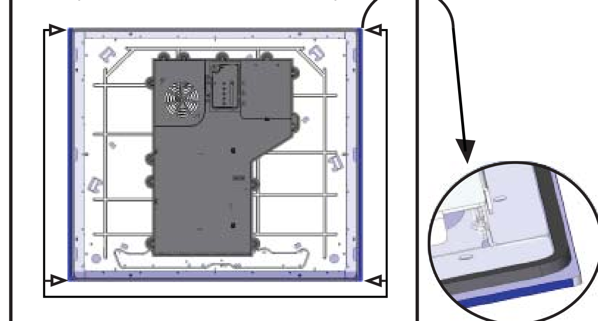
Das Gerät muss auf einem ganz ebenen Untergrund installiert werden. Deformatioen die durch unsachgemäße Befestigung verursacht werden, könnten Einfluss auf die Funktionen und Bedienung des Herdes haben.
Die Dicke der Auflagefläche muss beim Wählen der Länge der Schrauben für die Befestigungshaken berücksichtigt werden:

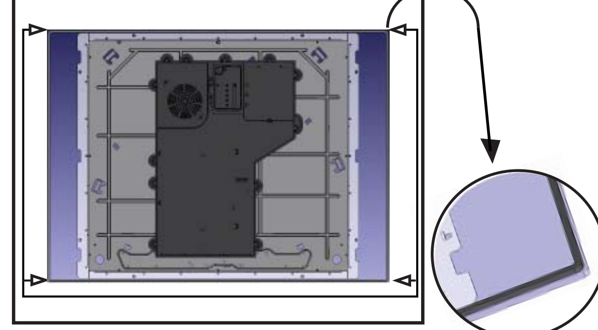
- 3,5 Mm dick: 9,5 Mm Schrauben

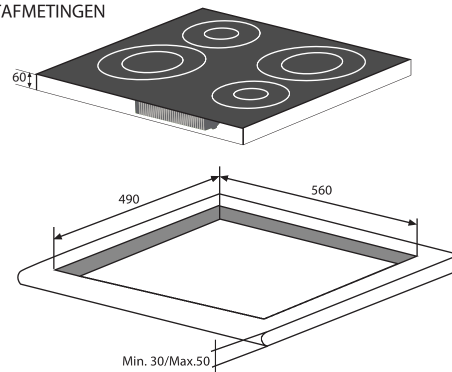
DE

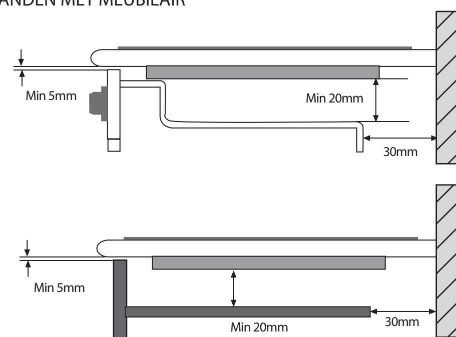
Installation der Sicherungsscheibe

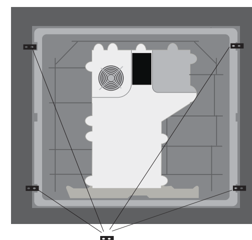


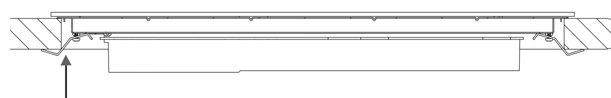


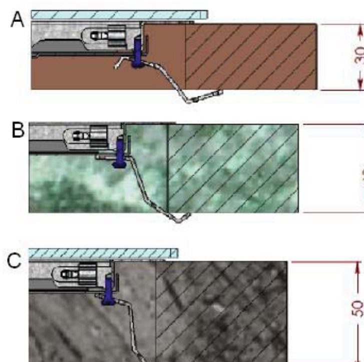












Befestigen Sie den Herd wie folgt:
1. Verwenden Sie kurze Schrauben mit flachem Ende, um die 4 Zentrierungsfedern in die Löcher an den zentralen Punkt von jeder Seite des Herdes zu fixieren.
2. Legen Sie den Herd in den Hohlraum, vergewissern Sie sich, dass er sich in einer zentralen Position befindet und drücken Sie den gesamten Umfang, bis der Herd an der Auflagefläche festgeklebt bleibt.

! Die Schrauben für die Zentrierungsfedern müssen zugänglich bleiben.
!Um die Sicherheitsstandards einzuhalten, muss das Gerät nicht in Berührung mit den elektrischen Teilen kommen, sobald es installiert wurde.
! Alle Teile, die den sicheren Betrieb des Gerätes gewährleisten, müssen nicht ohne die Zuhilfenahme von Werkzeugen entfernt werden.

Elektrische Verbindung

! Die elektrische Anschlüsse für den Herd und für jeden Eingebauten-Backofen müssen getrennt werden, aus Sicherheitsgründen und um das Extrahieren des Ofens leichter zu machen.

Einphasen-Verbindung

Spanning en netwerkfrequentie	Elektrische kabel	Draadverbinding
220-240V 1+N ~ 50/60 Hz		: geel/groen N: de blauwe draden samen L: bruin en zwart samen

Der Herd ist mit einem vorgeschalteten Stromversorgung Kabel ausgestattet, das für einphasige Verbindung entwickelt wurde. Schließen Sie die Drähte in Übereinstimmung mit den Anweisungen von den folgenden Tabellen und Diagrammen an:

Andere Klassen von Verbindungen

Spannung und Netzfrequenz	Elektrisches Kabel	Kabel Anschluss
L: bruin en zwart samen 50/60 Hz 220-240V 3 ~ 50/60 Hz		gelb/grün; N: Die zwei blauen Kabel zusammen L1: schwarz L2: Braun

Wenn die Netzspannung entspricht einer der folgenden:
Spannung und Netzfrequenz
• 400V - 2+N ~ 50/60 Hz
• 220-240V 3 ~ 50/60 Hz
Trennen und schliessen Sie die Drähte an in Übereinstimmung mit den Anweisungen von den folgenden Tabellen und Diagrammen:

Anschließen der Stromversorgung Kabel an das Stromnetz
Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz anzuschliessen ist, muss ein Allpolschalter mit einem Minimum von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
! Der Installateur muss es sicherstellen, dass die korrekte elektrische Verbindung gemacht wurde und dass sie vollständig kompatibel mit den Sicherheitsvorschriften ist.

Inbetriebnahme und Gebrauch

Bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschliessen, vergewissern Sie sich, dass:
- Das Gerät geerdet ist und der Stecker kompatibel mit dem Gesetz ist.
- Die Steckdose kann die maximale Leistung des Gerätes widerstehen, die auf dem Typenschild an dem Gerät zu finden ist.
- Die Spannung fällt in den Bereich der Werte auf dem Typenschild angegeben.
- Die Steckdose ist kompatibel mit dem Stecker des Geräts. Wenn beide unkompatibel sind, suchen Sie die Meinung eines autorisierten Technikers um sie zu ersetzen. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen.

! Sobald das Gerät installiert wurde, müssen das Netzkabel und die Steckdose leicht zugänglich sein.
! Das Kabel darf nicht geknickt oder zusammengedrückt werden.
! Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und nur durch autorisierte Fachkräfte ersetzt.
! **Der Hersteller lehnt jegliche Haftung ab wenn diese Sicherheitsmaßnahmen nicht genau beobachtet werden.**
! Aus keinem Grund ist es erlaubt das Netzkabel entfernen oder ersetzen. Das Entfernen oder Ersetzen führt zum Erlöschen der Garantie und der CE-Kennzeichnung. INDESIT übernimmt keine Haftung für Unfälle oder Schäden, die als Folge vom Ersetzen / Entfernen des Original-Netzteil-Kabels auftreten können. Ersatz kann nur akzeptiert werden, wenn es von INDESIT autorisierte Personen und mit originalen Ersatzteilen durchgeführt wird.

! Der auf den Dichtungen aufgetragene Klebstoff hinterlässt Spuren von Fett auf dem Glas. Bevor Sie das Gerät verwenden, empfehlen wir Ihnen, solche Spuren mit einem speziellen nicht-abrasiven Reinigungsmittel zu entfernen. Während der ersten Stunden von Verwendung, kann es ein Geruch von Gummi auftreten, der sehr schnell verschwinden wird.
! Ein paar Sekunden, nachdem der Herd an das Stromnetz angeschlossen ist, ein akustisches Signal ertönt. Der Herd kann jetzt eingeschaltet werden.

Arten von Geräuschen während des normalen Betriebes des Herdes:
- Summen: aufgrund der Vibration der metallischen Teile, aus denen sich das Induktionselement und der Topf hergestellt sind; es wird von dem elektromagnetischen Feld für die Heizung generiert und nimmt zu wenn die Leistung des Induktionselements höher wird.
- Leises Pfeifen: es ist zu hören, wenn der Topf auf der Heizstelle leer ist, das Rauschen verschwindet, sobald Lebensmitteln oder Wasser in den Topf gelegt werden.

DE

- Geknister: hergestellt durch die Vibration des Materials auf dem Boden des Topfes durch die Strömung von parasitären Strömen generiert von den elektromagnetischen Feldern (Induktion), kann mehr oder weniger stark sein, abhängig vom Material des Bodens vom Topf, und nimmt ab wenn der Topf grösser ist.
- **Starkes Pfeifen:** es ist zu hören, wenn zwei Induktions-Elemente der gleichen Gruppe funktionieren gleichzeitig mit maximaler Leistung und / oder, wenn die Booster-Funktion des größeren Elements eingestellt wird, während das andere auto-eingestellt ist. Man kann das Geräusch durch die Verringerung der Leistungspegel des auto-eingestellten Induktionselements reduzieren; Topfboden Schichten aus unterschiedlichen Materialien hergestellt sind auch eine der Hauptursachen dieses Lärms.

- **Lüftergeräusche:** Ein Lüfter ist notwendig, damit der Herd korrekt funktioniert und die elektronische Einheit von möglichen Überhitzung geschützt wird. Der Lüfter operiert bei maximaler Leistung, wenn das große Induktion Element bei maximaler Leistung ist oder, wenn die Booster-Funktion eingeschaltet ist, in allen anderen Fällen, er funktioniert mit durchschnittlicher Leistung in Abhängigkeit von der festgestellten Temperatur. Darüber hinaus kann der Lüfter fortfahren, selbst nach dem Auschalten des Herdes, wenn einen hohe Temperatur erkannt ist.

Die oben aufgeführten Arten von Geräusche sind durch die Induktion Technologie generiert und nicht notwendigerweise Betriebsstörungen.

!Wenn die (-) oder (+) Tasten für einen längeren Zeitraum gedrückt werden, das Display scrollt schnell durch Leistungsniveaus und Timer Minuten.

Initial Lichtverhältnisse

Wenn zum ersten Mal die Kochfläche mit Strom versorgt wird, führt das Touch Control eine Touch-Kalibrierung für die Touch-Tasten aus, die ein niedriges Niveau des Umgebungslichts im Bereich der Sensortasten erfordert.

Wenn während dieser Kalibrierung übermäßiges Umgebungslicht erkannt wird, zeigt die Benutzeroberfläche "FL" (Infrared Ambient Light Error) und der Kalibrierungsprozess wird aufgehoben. Um den Prozess zu korrigieren, jede Beleuchtung, die die Kalibrierung beeinflussen könnte, sollte abgeschaltet werden (z.B. Halogen-Beleuchtung der Dunstabzugshaube). Der Irrtum wird verschwinden, sobald eine adäquate Umgebungsbeleuchtung erkannt wird und die Touch-Control-Kalibrierung wird nun richtig beenden.

-Der "FL" Irrtum kann nur innerhalb von ca. 3s nach dem ersten Einschalten der Kochfläche erzeugt werden.

-We recommend that the user switches off all cooker hood lighting and lighting directed towards the cooktop when power is initially applied to the cooktop.

-Nachdem das Touch Control die erste Kalibrierung, (ca. 3s) durchgeführt hat, kann die Dunstabzugshaube oder andere Beleuchtung auf normal geschaltet werden und hat keinen Einfluss mehr auf den Betrieb des Touch Controls.

Kochherd Einschalten

Nach dem Anschließen des Herdes an das elektrische Netz, könnte das Touch Panel automatisch gesperrt werden. Um das Panel auszusperren, halten Sie die Bedienfeld-Sperrtaste gedrückt .

Um das Kochfeld einzuschalten, halten Sie die Taste für etwa eine Sekunde gedrückt.

Das Kochfeld ist eingeschaltet, wenn ein Piepton ertönt und alle Kochstellen Displays die „0" zeigen.

Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, nach 5 Sekunden die Steuerung schaltet die Tastensperre LEDt , um den Stromverbrauch zu reduzieren.

Sobald wir eine Taste berühren, geht die Tastensperre LED ON und wir können weiterhin das Kochfeld benutzen, Entsperren der Tastatur.

Das Abschalten der Kochfläche wird durch 3 Pieptöne signalisiert.

Einstellen des Power Management

Die maximale Leistungsgrenze des Kochfeldes ist 7.200W. Diese Leistungsgrenze kann durch den Benutzer auf 2.800W, 3.500W oder 6.000W reduziert werden.

Die Sequenz, die eine neue Leistungsgrenze des Kochfeldes erlaubt ist:

·Während der ersten 30 Sekunden nach dem Einstekken des Gerätes

·Das Touch Panel muss aufgesperrt und alle Heizkörper ausgeschaltet werden.

· Gleichzeitig Heizkörper 1 und Heizkörper 3 Auswahltasten drücken

· Sobald das gemacht wird, ertönt ein Piepton und die aktuelle Kochfeld Leistungsgrenze wird auf den Heizung-Displays gezeigt.

Auswahl einer neuen Leistungsgrenze:

·Mit den (+) und (-) Tasten wird die Leistungsgrenze erhöht. Die verfügbare Leistungen sind: 2.800W, 3.500W, 6.000W oder 7.200W. Wenn die Leistung 7.200W ist und die [+] oder [-]-Taste gedrückt werden, wechselt die Leistung zu 2.800W.

Die Sequenz, die es erlaubt, eine neue Leistungsgrenze des Kochfeldes aufzunehmen ist:

· Gleichzeitig Heizkörper 1 und Heizkörper 3 Auswahltasten drücken
.Sobald dies geschehen ist, wird die neue Leistungsgrenze aufgenommen und ein System-Reset folgt.

Um die Änderungen ohne Aufnahme zu beenden:
·Wird während 60 Sekunden keine Aktion untergenommen, werden die Änderungen nicht aufgenommen und ein System-Reset folgt.

Einschalten der Kochstellen

Jede Kochstellee wird über eine Wahlschalttaste und ein Leistungsanpassungsgerät, aus einer Doppel-(-) und (+)-Taste bestehend, kontrollier.

- Um das Betreiben einer Kochstelle zu beginnen, drücken Sie die entsprechende Kontroll-Taste und stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe (zwischen 0 und 9) mit dem (-) und (+) Tasten

Drücken und halten Sie die (-) Taste, um die Leistung sofort auf "9" einzustellen
Drücken und halten Sie (+) und (-) Tasten gleichzeitig um die Leistung wieder auf "0" einzustellen.
Wenn das Leistung Niveau "0" ist, drücken und halten Sie die (+) Taste, um die Leistung schnell zu erhöhen.

Die Auswahl einer Kochstelle wird durch einen Piepton signalisiert und dann wird das Leistungsniveau auf dem Display gezeigt.

Wenn die Auswahl von einem Heizkörper nicht in 10 Sekunden erfolgt, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

Schnelles Sieden- “Booster” Funktion

Die Booster-Funktion für einige der Kochstellen, kann verwendet werden um die Aufheizzeiten zu verkürzen.
Es kann durch Drücken der (+) Taste über Stufe 9 aktiviert werden. Diese Funktion erhöht die Leistung bis 1600 W oder 2000 W, abhängig von der Größe der jeweiligen Kochzone.
Die Aktivierung des Boosters wird durch einen Piepton signalisiert, und der Buchstabe "P" erscheint auf dem Display.
Der Booster arbeitet für max 10 Minuten. Nach diesen 10 Minuten ertönt ein Piepton und die Kochstelle wird wieder auf Stufe "9" gehen.

Mit dem Heizkörper im Booster-Niveau, wenn die [+]-Taste gedrückt wird, eine Fehlermeldung ertönt und die Kochset ändert nicht. Mit dem Heizkörper im Booster-Niveau, wenn die [-]-Taste gedrückt wird, eine Fehlermeldung ertönt und die Kochset wird zu 9 reduziert.

Ausschalten der Kochstellen

Zum Ausschalten einer Kochstelle, wählen Sie es mit dem entsprechenden Wahltaste und:

- Drücken die (-) Taste: die Leistung der Kochstelle wird schrittweise abnehmen, bis es abgeschaltet wird.

Sobald die Kochstelle ausgewählt wird, kann der Heizkörper auch durch gleichzeitiges Berühren der [-] und [+]-Tasten ausgeschaltet werden. Ein Piep
ertönt und die entsprechende Anzeige zeigt "0".

Verwendung des Timers

! Alle Kochstellen können gleichzeitig für eine Kochzeit zwischen 1 und 99 Min. programmiert werden.
1. Wählen Sie die Kochzone mit der entsprechenden Wahltaste aus.
2. Stellen Sie das Leistungsniveau der Kochstelle ein.
3. Wenn das gewünschte Leistungsniveau ausgewählt wird, beim erneuten Berühren der entsprechenden Heizstelle Wahltaste, ertönt ein Signalton und ein 't' Buchstabe mit einem Punkt erscheint auf dem Heizkörper Display. Die verbleibende Zeit wird in dem gegenüberliegenden Teil des zeitlich begrenzten Heizgerätes angezeigt. Wenn die zeitlich begrenzte Heizstelle sich beispielsweise in der unteren Teil befindet, wird die Zeit in den oberen Displays erscheinen.
4. Stellen Sie die Kochzeit mit den (-) und den(+)Tasten ein.
Die (-) und die(+) Tasten, wenn gleichzeitig berührt, kommen| wieder zum 0 Wert.
Wenn die Zeit nicht vor 10 Sekunden ausgewählt wird, oder wenn der gewählte Zeitpunkt ist 0, nach 10 Sekunden von dem letzten Drücken auf der (-) oder der (+) Taste, wird der Timer ausgeschaltet.

Starten des Timer-Countdowns.
Der Countdown beginnt, wenn die Timer Visualisierung bei Berührung einer Kochstellentaste beendet wird oder
automatisch 10 Sekunden nach der letzten Betätigung über die [+] oder [-]-Tasten. Es ertönt ein Piepton und die Heizkörper Display zeigt das Leistungsniveau
und der Punkt zeigend, dass der Heizkörper zeitlich begrenzt wird.
! Um die Zeit für die zeitliche Begrenzung des Heizkörpers zu ändern, wiederholen Sie den oben erwähnten Vorgang.
! Beim Drücken und Halten der (+) und (-) Tasten erhöht die Geschwindigkeit der Zeit Auswahl.

Ende des Countdowns des Timers.
Wenn die verbleibende Zeit abgelaufen ist, wird der zeitlich begrenzte Heizkörper ausgeschaltet und das Display zeigt eine blinkende '0 und die Timer-Alarm ertönt

für eine Minute.
Der Alarm wird durch Drücken einer beliebigen Taste des Touch-Controls abgebrochen werden.

Bedienfeldsperre

Wenn der Herd eingeschaltet ist, ist es möglich, die Kontrolle zu sperren, um versehentliche Änderungen an den Einstellungen (durch Kinder, während der Reinigung, usw. gemacht), zu vermeiden.

Drücken Sie die Taste, um das Bedienfeld zu sperren: -das Symbol leuchtet auf und ein akustisches Signal ertönt.
Um eine der Kontrollen (z. B. Kochen stoppen), zu verwenden, müssen Sie diese Funktion deaktivieren.

Drücken Sie die Taste für ein paar Momente, das Symbol wird nicht mehr leuchten und die Sperrfunktion wird entfernt.

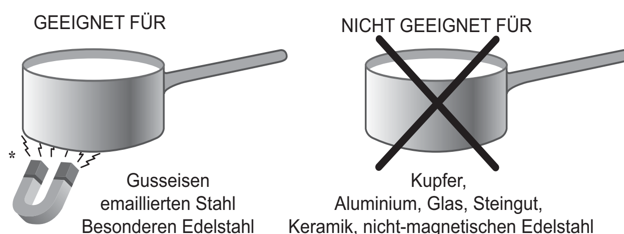
Alle Tasten von der Kochstellen Auswahl werden gesperrt
wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist,
wenn die Bedienfeldsperre aktiviert ist, oder
wenn ein Irrtum bei einem Kochfeld auftritt.

Kochherd abschalten

Drücken Sie die Taste, um das Gerät auszuschalten: vertrauen Sie nicht nur auf den Pfanne Sensor.
Wenn die Bedienfeldsperre aktiviert ist, werden die Kontrollen weiterhin auch dann gesperrt, selbst wenn der Herd wieder eingeschaltet wird. Um den Herd wieder einzuschalten, müssen Sie zunächst die Sperrfunktion deaktivieren.

Praktische Ratschläge zum Gebrauch des Gerätes

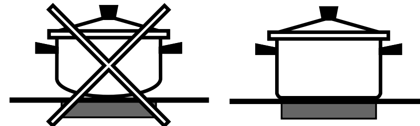
! Verwenden Sie Kochgeschirr aus Materialien, die mit dem Prinzip der Induktion (ferromagnetischem Material) hergestellt sind. Wir empfehlen besonders Pfannen aus: Gusseisen, Stahl oder rostfreiem Edelstahl für Induktion geeignet. Verwenden Sie einen Magneten, um die Kompatibilität der Kochgeschirr zu testen.



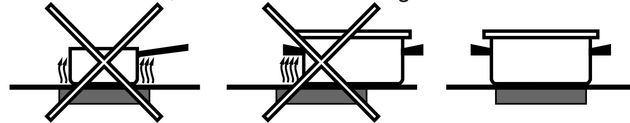
!Keine Adapter, Diffusoren, oder Metallplatten auf den Kochzonen benutzen. Sie können sich nachteilig auf die Leistung des Kochfeldes auswirken und vielleicht die Ästhetik des Kochfeldes beschädigen!

Noch mehr, um die besten Ergebnisse von Ihrem Herd zu erhalten:

- Verwenden Sie Pfannen mit einem dicken, ebenen Boden, um ein 100% der Kochstelle zu benutzen.



- Verwenden Sie immer Pfannen mit einem Durchmesser, der groß genug ist, um die Kochplatte vollständig abzudecken, damit all die Wärme genutzt wird.



- Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Kochgeschirrs immer sauber und trocken ist, um davon in vollem Umfang Gebrauch zu machen und die Lebensdauer von beiden, Kochstellen und Kochgeschirr zu verlängern.
- Vermeiden Sie den Einsatz von Kochgeschirr, das auf Gasbrenner verwendet wurde: die Wärme-Konzentration von Gasbrennern könnte den Boden der Pfanne kaputt machen, so dass es nicht mehr richtig haftet.

Sicherheitseinrichtungen

Pfanne Sensor

Jede Kochstelle hat einen Pfanne Sensor. Die Kochplatte gibt Wärme ab, nur wenn eine Pfanne mit den für die Kochstelle geeigneten Messungen auf sie gelegt wird.

Das "u"-Zeichen auf dem Display erscheint, wenn nach dem Auswählen der Kochstelle die Pfanne nicht auf einem Heizkörper gelegt ist, oder im Falle von:

- Einer ungeeigneten Pfanne
- Einer Pfanne deren Durchmesser zu klein ist
- Die Pfanne aus dem Heizkörper entfernt wurde.

Nach 10 sek. ohne Pfanne auf der Heizstelle, eine Warnungertönt.
Nach 60 sek. ohne Pfanne auf der Heizstelle, der Heizkörper schaltet sich aus.

Überhitzungsschutz
Wenn elektronische Elemente überhitzen, die Zahl dass die Leistungsstufe signalisiert fängt zu blinken an, und der Buchstabe "c" erscheint auf dem Display. Wenn die Temperatur ein geeignetes Niveau erreicht hat, verschwindet diese Meldung und der Herd kann wieder verwendet werden.

Sicherheitsschalter
Das Gerät verfügt über einen Sicherheitsschalter, der automatisch die Kochstellen ausschaltet, nachdem sie in Betrieb für eine gewisse Zeit bei einer bestimmten Leistung gewesen sind. Wenn der Sicherheitsschalter ausgelöst wird, zeigt das Display "**0**".
Zum Beispiel: die rechte hintere Kochplatte wurde auf 5 eingestellt und schaltet sich nach 5 Stunden Dauerbetrieb aus, während die vordere linke Kochplatte auf 2 gesetzt wurde und schaltet sich nach 8 Stunden aus.
Wenn eine oder mehrere Tasten länger als 10 Sekunden aktiviert sind, schaltet sich der Touch Control aus.
Ein Warnton ertönt jede 10
Sek. wenn die Taste/n aktiviert sind.
Mit allen Heizkörpern auf Null während 10 Sek. wird das Kochfeld ausgeschaltet.
Wenn das Abschalten aufgrund einer versehentlichen Aktivierung der Tasten verursacht ist, arbeitet der Touch-Control wie es oben beschrieben wurde.

Summer
Das kann auch auf mehrere Unregelmäßigkeiten hinweisen:
- Ein Objekt (eine Pfanne, Besteck, usw.) ist auf dem Bedienfeld für mehr als 10 Sekunden platziert worden.
- Etwas ist auf dem Bedienfeld verschüttet.

Eine Taste wurde zu lange gedrückt Alle die oben genannten Situationen können den Summer aktivieren. Entfernen Sie die Ursache der Störung, um den Summer zu stoppen. Wenn die Ursache des Problems nicht entfernt wird, wird der Summer weiter ertönen und der Herd wird ausgeschaltet.

Fehler und Warnsignale
Wenn ein Fehler auftritt, wird das ganze Gerät oder die Heizkörper ausgeschaltet, und ein Signalton ertönt (nur wenn ein oder
mehr Heizkörper aktiv sind) und alle Displays zeigen abwechselnd eine 'F' und den Fehlercode (eine Index-Nummer oder eine Buchstabe).
Wenn das Problem nicht von selbst verschwindet, kontaktieren Sie bitte den technischen Service.

Heizleistung	Beschränkung der Funktionsdauer in Stunden
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Praktische Back-/Brathinweise

Sehr stark garen	8 – 9 – P	Schnellgaren Schnellkochtopf Grillen	Fritieren Kochen
Stark garen	7 – 8	Crêpes	Stark garen und bräunen (Braten, Koteletts, Schnitzel, Fischfilets, Spiegeleier)
Sanftgaren	6 – 7	Schnell eindicken (flüssige Soßen) Kochendes Wasser (Nudeln, Reis, Gemüse) Milch	
	5 – 6	Langsam eindicken (dickflüssige Soßen)	
	4 – 5	Wasserbad	Garen im Schnellkochtopf nach dem Dampfaustritt
Sehr sanft Garen	2 – 3 – 4	Sehr sanft Garen	Aufwärmen von Speisen
Extrem sanft Garen	1 – 2	Schokoladensoße	Warmhalten

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

INDESIT

! Das Gerät wurde entsprechend den strengsten internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.

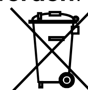
 Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- 2006/95/EWG vom 12.12.06 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen
- 89/336/EWG vom 03.05.89 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen
-93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen.
- 1275/2008 stand-by/off mode.

Allgemeine Sicherheit

! Stellen Sie bitte sicher, dass das Belüftungsgitter des Gebläses niemals verstopft bzw. abgedeckt wird. Das Einbaukochfeld erfordert eine korrekte Belüftung zur Kühlung der elektronischen Teile.
! Es wird davon abgeraten, ein Induktionskochfeld über einem Untertisch-Kühlschrank (Wärmequelle) oder über einer Waschmaschine (Vibrationen) zu installieren. Der zur Belüftung der elektronischen Teile erforderliche Raum wäre absolut unzureichend.

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz im privaten Haushalt bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist hoch gefährlich, das Gerät Gewittern und Unwettern auszusetzen.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Abstellfläche oder als Schneidebrett.
- Das Glaskeramikkochfeld ist stoßfest; dennoch kann es durch Stöße bzw. Aufprall von spitzen Gegenständen springen (oder sogar zerbrechen), Schalten Sie das Kochfeld in einem solchen Fall vom Stromnetz und wenden Sie sich an die Kundendienststelle.
- Vermeiden Sie, dass das Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Kochfeldteilen gelangt.
- Bitte berücksichtigen Sie, dass die Kochzonen noch für ca. 30 Minuten nach dem Ausschalten sehr heiß bleiben. Die Restwärme wird auf der entsprechenden Anzeige eingeblendet (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
- Halten Sie sämtliche Gegenstände, die schmelzen könnten, wie Plastikteile oder Kunststoffe sowie Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen von dem Kochfeld fern. Achten Sie besonders auf Verpackungsmaterial, Frischhaltefolie und Alufolie: Wird derartiges Material auf den noch heißen oder warmen Oberflächen belassen, können sie das Kochfeld dauerhaft beschädigen.
- Stellen Sie Stieltöpfe und Pfannen immer mit nach innen gerichteten Griffen auf die Kochstelle, um jegliches Risiko durch unbeabsichtigtes Anstoßen auszuschließen.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- **Hinweis für Herzschrittmacherträger oder Träger anderer medizinischen Implantate:**
  Das Kochfeld entspricht allen geltenden Richtlinien in Sachen elektromagnetischer Verträglichkeit.
  Dieses Erzeugnis erfüllt demnach sämtliche gesetzlichen Anforderungen (Richtlinien 89/336/CEE). Es wurde so konzipiert, dass keine Interferenzen mit anderen in Einsatz befindlichen elektrischen Geräten entstehen können, es sei denn, letztere entsprechen nicht den obigen Richtlinien.
  Das Induktions-Kochfeld erzeugt elektromagnetische Felder im Nahbereich.
  Um jegliche Gefahren durch Interferenzen zwischen dem Kochfeld und dem Schrittmacher auszuschließen, muss letzterer in Übereinstimmung mit den bestehenden Richtlinien hergestellt sein.
  In dieser Hinsicht können wir nur für die Übereinstimmung unseres Erzeugnisses garantieren. Für Informationen hinsichtlich der Konformität oder eventueller Unverträglichkeiten bitten wir Sie, sich an den behandelnden Arzt oder an die Herstellfirma des Herzschrittmachers wenden zu wollen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Legen Sie bitte keine Metallgegenstände (Messer, Löffel, Deckel usw.) auf das Kochfeld; sie könnten sehr heiß werden.
- **Dieses Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder einem getrennten Fernsteuerungssystem betrieben werden**.



Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Die Altgeräte müssen getrennt gesammelt werden, um die Rückführung und das Recycling der Materialen zu optimieren, aus denen die Geräte hergestellt sind, und um mögliche Belastungen der Gesundheit und der Umwelt zu verhindern. Das Mülleimersymbol ist auf allen Produkten dargestellt, um an die Verpflichtung zur getrennten Abfallsammlung zu erinnern. Für weitere Informationen zur korrekten Entsorgung können sich die Besitzer von elektrischen Haushaltsgeräten an die übergeordnete öffentliche Einrichtung oder an ihren Händler wenden.

Reinigung und Pflege

DE

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Reinigung des Gerätes

! Der Einsatz von Scheuermitteln oder scharfen oder chemischen Reinigungsmitteln wie Backofensprays, Fleckenentferner, Rostentfernungsmittel, Reiniger in Pulverform und Scheuerschwämme ist zu vermeiden: diese können die Oberfläche des Kochfeldes dauerhaft beschädigen.

! Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

- Zur täglichen Pflege genügt es, das Kochfeld mit einem feuchten Schwamm abzuwischen und mit Küchenpapier abzutrocknen.
- Bei besonders starker Verschmutzung sollte ein spezielles Reinigungsmittel für Glaskeramik verwendet werden; anschließend ist das Kochfeld mit Wasser abzuspülen und sorgfältig abzutrocknen.
- Starke Verschmutzungen lassen sich mit einem Schaber (Klingenschaber) entfernen. Sie sollten so schnell wie möglich - und nicht erst nach Abkühlen des Kochfeldes - entfernt werden, um zu vermeiden, dass sich die Verschmutzungen festsetzen. Gute Ergebnisse lassen sich auch mit einem für Glaskeramik geeigneten Spezialschwamm aus Edelstahlwolle und einer einfachen Spüllauge erzielen.
- Auf dem Kochfeld versehentlich geschmolzene Alufolie, Plastikteile oder Kunststoffe, sowie Zuckerreste müssen umgehend mit einem Schaber von der noch warmen Oberfläche entfernt werden.
- Nach der Reinigung kann das Kochfeld mit einem Pflegeprodukt nachbehandelt werden: Der unsichtbare Schutzfilm, den ein solches Produkt hinterlässt, schützt die Oberfläche vor eventuell überkochenden Speisen. Es empfiehlt sich, diese Nachbehandlung bei lauwarmem oder abgekühltem Gerät vorzunehmen.
- Achten Sie darauf, das Kochfeld nach der Reinigung stets mit klarem Wasser abzuspülen und anschließend abzutrocknen. Rückstände der Reinigungsmittel könnten sich nämlich bei der nächsten Benutzung des Kochfeldes ihrerseits festsetzen.

Edelstahlrahmen (nur bei mit Rahmen versehenen Modellen)

Auf den Edelstahlteilen könnten Flecken zurückbleiben, sollte stark kalkhaltiges Wasser oder phosphorhaltiges Spülmittel für längere Zeit darauf vorhanden sein.

Es ist ratsam, das Kochfeld nach der Reinigung gut nachzuspülen und abzutrocknen. Wird versehentlich Wasser darauf verschüttet, muss es sofort sorgsam getrocknet werden.

! Einige Kochfelder sind mit einem Aluminiumrahmen versehen, der Edelstahl sehr ähnlich ist. Verwenden Sie bitte keine Produkte zur Reinigung und Entfettung, die nicht für Aluminium geeignet sind.

Demontage des Kochfeldes

Sollte sich die Abnahme des Kochfeldes als erforderlich erweisen, verfahren Sie bitte wie folgt:

1. Schrauben Sie die Schrauben aus, die zur Befestigung der seitlichen Zentrierungsfedern dienen;
2. lockern Sie die Schrauben der Eck-Befestigungsbügel;
3. nehmen Sie das Kochfeld aus dem Möbelausschnitt heraus.

! Wir empfehlen dringlich, Innenmechanismen nicht eigenhändig zu reparieren. Kontaktieren Sie bei Störungen bitte den Kundendienst.

Technische Beschreibung der Modelle

Kochen mit Induktion ist die schnellste und zeitsparendste Art des Kochens. Im Gegensatz zu herkömmlichen Kochplatten, heizt sich nicht die Kochzone auf: die Hitze wird direkt im Innern des Topfes entwickelt, der hierzu notwendigerweise über einen Boden aus magnetisiertem Material verfügen muss.

Kochfelder	VIB 644 C E VIB 744 C E	VIB 633 C E IVIA 633 C E
Kochzonen	**Leistung (W)**	**Leistung (W)**
Hinten links	I 1200 - B1600	-
Hinten rechts	I 1500 - B 2000	I 1500 - B 2300
Vorne links	I 1500 - B 2000	I 1500 - B 2300
Vorne rechts	I 1200 - B1600	I 1200 - B1600
Gesamtleistung	7200	6200

Legende:

I = Einfache Induktions-Kochzone

B = Booster: Die Leistung dieser Kochzone kann erhöht werden.

VIB 644 C E
VIB 633 C E
VIB 744 C E
IVIA 633 C E

INDESIT

PL

UWAGA !

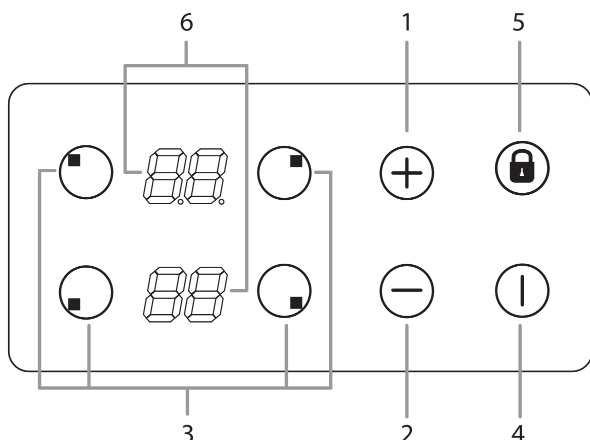
- UWAGA: To urządzenie oraz jego dostępne części silnie się rozgrzewają podczas użytkowania.
- Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- Nie pozwalać, aby dzieci poniżej 8 roku życia zbliżały się do urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem dorosłych.
- Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych bądź umysłowych, jak również osoby nieposiadające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeśli znajdują się one pod nadzorem innych osób lub jeśli zostały pouczone na temat bezpiecznego sposobu użycia urządzenia oraz zdają sobie sprawę ze związanych z nim zagrożeń. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Prace związane z czyszczeniem i konserwacją nie mogą być wykonywane przez dzieci, jeśli nie są one nadzorowane.
- UWAGA: Pozostawienie bez nadzoru na kuchence tłuszczów i olejów może być niebezpieczne i może spowodować pożar.
- Nie należy NIGDY próbować ugasić płomieni/pożaru wodą; należy wyłączyć urządzenie i przykryć płomień np. pokrywką lub ognioodpornym kocem.
- UWAGA: Ryzyko pożaru: nie pozostawiać przedmiotów na powierzchniach grzejnych.
- UWAGA: Jeżeli powierzchnia ze szkła ceramicznego jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym.
- Nie stosować nigdy oczyszczaczy parowych lub ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do włączania przy użyciu zewnętrznego przekaźnika czasowego lub zdalnego systemu sterowania.
- Po użyciu, należy wyłączyć płytę grzejną przy użyciu jej sterownika, nie polegając na wykrywaczu obecności naczyń.
- Na płycie nie należy kłaść metalowych przedmiotów (noży, łyżek, pokrywek itp.), ponieważ mogą rozgrzać.

INDESIT

PL

Opis urządzenia

Panel kontrolny



The control panel described in this manual is only a representative example: it may not exactly match the panelon your appliance.

Podczas używania dotykowego panelu kontrolnego:
Nie używaj rękawiczek
Używaj czystego palca
Dotykaj szkła równomiernie

1 Przycisk **ZWIĘKSZ MOC/CZAS** kontroluje moc i czas.
2 Przycisk **ZWIĘKSZ MOC/CZAS** kontroluje moc i czas.
3 Przycisk **WYBÓR STREFY GRZEJNEJ** służy do wyboru żądanej strefy grzejnej.
4 Przycisk **ON/OFF** służy do włączania i wyłączania urządzenia.
5 Przycisk **BLOKADA PANELU KONTROLNEGO** zapobiega przypadkowym zmianom ustawień płyty i wskazuje zablokowanie panelu kontrolnego
6 **WYŚWIETLACZ GRZEJNIKA**pokazuje wybraną strefę grzejną, poziom mocy, ustawiony czas gotowania, aktywację funkcji boostera.

Więcej szczegółowych informacji na temat funkcji panelu kontrolnego można znaleźć w części "Uruchamianie i użytkowanie".

Produkt ten spełnia wymagania najnowszej dyrektywy UE o ograniczaniu zużycia energii w trybie oczekiwania. Jeśli nie używa się urządzenia przez 2 minuty, po zgaśnięciu wskaźnika pozostałego ciepła i wyłączeniu się wentylatora (jeśli obecny), urządzenie automatycznie wyłączy się. Urządzenie wznowi pracę po naciśnięciu przycisku ON/OFF.

W zależności od ilości palników/stref grzejnych płyty PRZYCISKI WYBORU STREF GRZEJNYCH mogą się różnić od 3 do 4

Instalacja

! Przed używaniem nowego urządzenia proszę zapoznać się uważnie z tą instrukcją obsługi. Zawiera on ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkowania, instalacji i utrzymania urządzenia.
!Proszę zachować tę instrukcję użytkowania na przyszłość. Proszę ją przekazać kolejnym właścicielom urządzenia.

Umiejscowienie

!Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci. Może to spowodować niebezpieczeństwo udławienia lub uduszenia (patrz Środki ostrożności i wskazówki).
!Urządzenie musi być zainstalowane przez wykwalifikowanego specjalistę zgodnie z załączonymi instrukcjami. Niewłaściwa instalacja może wyrządzić krzywdę ludziom i zwierzętom lub uszkodzić mienie.

Urządzenie do zabudowy
Użyj odpowiedniej szafki, aby zapewnić poprawne działanie urządzenia.

- Powierzchnia podtrzymująca musi być odporna na wysoką temperaturę, do około 100°C.
- Jeśli urządzenie ma być zainstalowane nad piekarnikiem, musi on być zaopatrzony w system chłodzący z wymuszonym obiegiem.
- **Nie należy instalować płyty nad zmywarką. Jeżeli taka instalacja jest konieczna, należy wstawić pomiędzy urządzenia wodoodporną warstwę izolacyjną**

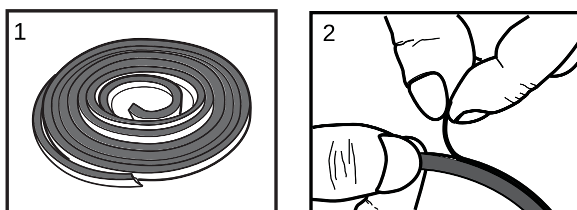
.Wentylacja
Aby umożliwić odpowiednią wentylację i uniknąć przegrzania otaczających powierzchni, płyta grzejna musi być umieszczona w następujący sposób:

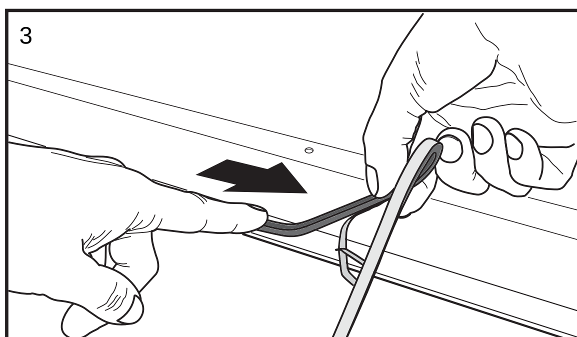
- W odległości co najmniej 40 mm od panelu tylnego lub innych powierzchni pionowych.
- Musi być zachowana minimalna odległość 20 mm pomiędzy komorą izolacyjną a szafką poniżej.
- Przyległe szafki kuchenne wyższe niż poziom płyty grzejnej muszą się znajdować w odległości co najmniej 450 mm od jej brzegu.

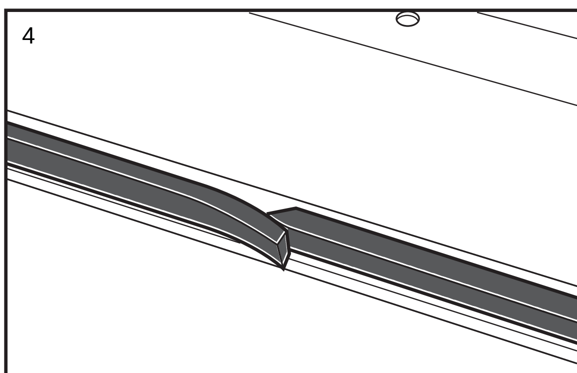
Montaż
Urządzenie musi być zainstalowane na idealnie płaskiej powierzchni nośnej. Jakiekolwiek deformacje spowodowane niewłaściwym montażem mogą mieć negatywny wpływ na funkcje i działanie płyty
Grubość powierzchni nośnej powinna być wzięta pod uwagę podczas wybierania długości wkrętów do zamocowania haków:

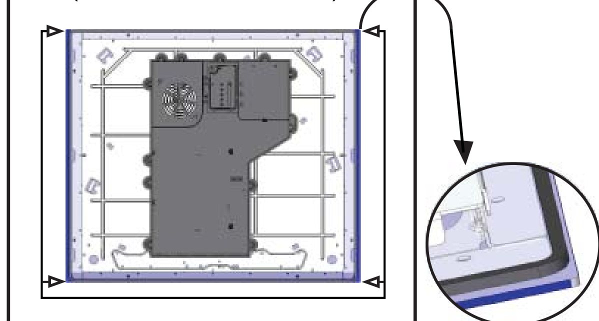
- 3,5 mm grubości: 9,5 mm wkręty

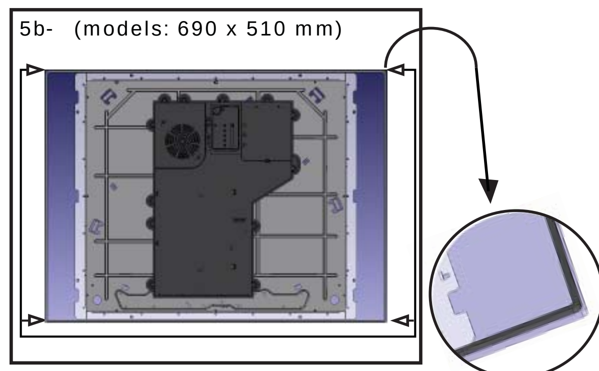
Instalacja podkładki zabezpieczającej



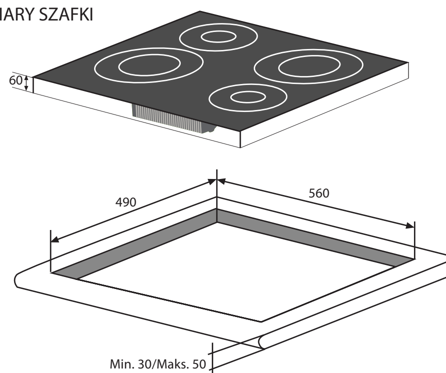




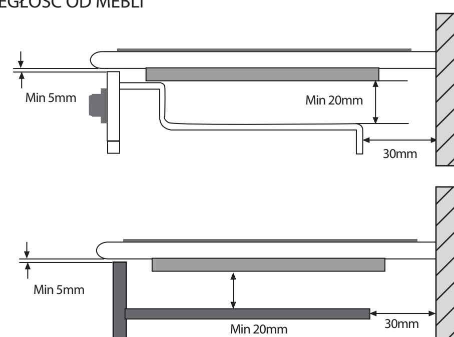


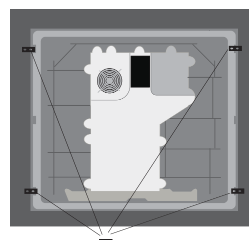


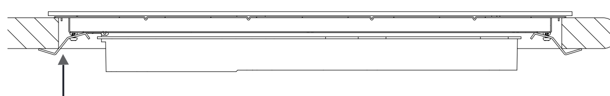
WYMIARY SZAFKI

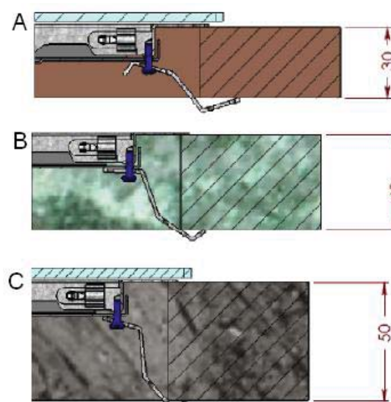


BEZPIECZNA ODLEGŁOŚĆ OD MEBLI









Zamontuj płytę w następujący sposób:
1. Użyj krótkich śrub z płaskimi główkami, aby przymocować 4 sprężyny wyrównujące w otworach znajdujących się w centralnym punkcie każdej strony płyty.
2. Umieść płytę w otworze, upewnij się, że jest ona w nim wyrównana, a następnie dociśnij ją równomiernie, aż osiądzie na powierzchni nośnej.

!Śruby mocujące sprężyny wyrównujące muszą pozostać łatwo dostępne.
!Aby stosować się do zaleceń bezpieczeństwa, po instalacji urządzenie nie może dotykać części elektrycznych.
! Wszystkie części zapewniające bezpieczne działanie nie mogą być możliwe do wymontowania bez użycia narzędzi

Połączenia elektryczne

!Połączenia elektryczne płyty i jakiegokolwiek piekarnika do zabudowy muszą być poprowadzone oddzielnie, zarówno ze względów bezpieczeństwa, jak i dla łatwiejszego wyjmowania piekarnika.

Połączenie jednofazowe

Płyta jest wyposażona we wstępnie podłączony kabel elektryczny z myślą o połączeniu jednofazowym. Połącz przewody zgodnie z instrukcjami zawartymi w poniższej tabeli i na diagramach:

Napięcie I częstotliwość sieci	Kabel elektryczny	Podłączenie przewodów
220-240V 1+N ~ 50/60 Hz	⏚ N L	⏚ : żółty/zielony **N**: dwa niebieskie przewody razem **L**: brązowy i czarny razem

Inne typy połączeń

Jeśli sieć elektryczna odpowiada następującym:
Napięcie i częstotliwość sieci
• 400 V - 2+N ~ 50/60 Hz
• 220-240 V 3 ~ 50/60 Hz
Oddziel i połącz przewody zgodnie z instrukcjami zawartymi w poniższej tabeli i na diagramach:

Napięcie I częstotliwość sieci	Kabel elektryczny	Podłączenie przewodów
400V - 2+N ~ 50/60 Hz 220-240V 3 ~ 50/60 Hz	⏚ N L1 L2	⏚ żółty/zielony N: dwa niebieskie przewody razem L1: Przym L2: braz

Podłączanie kabla zasilania do sieci

Jeśli urządzenie jest podłączane bezpośrednio do sieci, musi zostać zainstalowany przełącznik wielobiegunowy z minimalnym odstępem 3 mm pomiędzy stykami.
! Instalator musi się upewnić, że połączenie elektryczne zostało wykonane zgodnie z przepisami bezpieczeństwa.

Uruchamianie i użytkowanie

Przed podłączeniem zasilania upewnij się, że:
- Urządzenie jest uziemione, a wtyczka spełnia przepisy bezpieczeństwa.
- Gniazdko jest w stanie wytrzymać maksymalną moc urządzenia pokazaną na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu.
- Napięcie odpowiada opisanemu na tabliczce znamionowej.
- Gniazdko jest odpowiednie dla wtyczki urządzenia. Jeśli gniazdko nie jest odpowiednie, poproś specjalistę o jego wymienienie. Nie korzystaj z przedłużacza lub instalacji wielogniazdkowych.

!Po zainstalowaniu urządzenia, kabel doprowadzający zasilanie i gniazdko muszą być łatwo dostępne.
!Kabel nie może być zagięty lub przygnieciony.
!Kabel musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez specjalistę.
! **Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niestosowania się do tych zaleceń.**
!Nie usuwaj i nie wymieniaj kabla zasilania z jakiegokolwiek powodu. Jego usunięcie lub wymiana unieważnią gwarancję i oznakowanie CE. INDESIT nie poniesie odpowiedzialności za wypadki lub zniszczenia spowodowane wymianą/usunięciem oryginalnego kabla zasilania. Wymiana może być zaakceptowana tylko wtedy, jeśli zostanie wykonana przez autoryzowany personel INDESIT z użyciem oryginalnych części zamiennych.

!Klej nałożony na uszczelki pozostawia tłuste ślady na szkle. Przed korzystaniem z urządzenia zalecamy usunięcie ich nierysującym środkiem czyszczącym. Podczas pierwszych kilku godzin użytkowania może się wydzielać zapach gumy, który bardzo szybko zniknie.
!W kilka sekund po podłączeniu płyty do prądu rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Można już włączyć płytę.
Rodzaje odgłosów słyszalnych podczas normalnego użytkowania płyty:
- **Brzęczyk:** • Brzęczenie: spowodowane wibracją części metalowych, z których złożone są elementy indukcyjne i garnka; spowodowane jest ono polem elektromagnetycznym potrzebnym do grzania i wzmaga się wraz ze wzrostem mocy elementów indukcyjnych.
- **Brzęczyk:** • Cichy gwizd: słyszalny, gdy garnek umieszczony w strefie grzejnej jest pusty; odgłos zniknie po umieszczeniu jedzenia lub wody w garnku.
- **Trzaski:** • Trzaski:produkowane przez wibrację materiału na dnie garnka spowodowaną przez przepływ prądów pasożytniczych wytworzonych przez pola elektromagnetyczne (indukcję); mogą być mniej lub bardziej intensywne w zależności od materiału tworzącego dno garnka; zmniejszają się wraz z wzrostem rozmiarów garnka.

- **Głośny gwizd:** • Głośny gwizd: słyszalny, gdy dwa elementy indukcyjne z tej samej grupy działają równocześnie na maksymalnej mocy i/lub gdy funkcja boostera jest włączona na większym elemencie, a ten drugi automatycznie się reguluje. Odgłos ucisza się poprzez zmniejszenie poziomu mocy elementu automatycznie regulującego się; warstwy dna garnków zrobione z różnych rodzajów materiałów są najczęstszą przyczyną tego odgłosu.

- **Hałas wentylatora** • Hałas wentylatora: wentylator jest konieczny, aby zapewnić poprawne działanie płyty i chronić elementy elektroniczne przed możliwym przegrzaniem się. Wentylator działa na maksymalnej mocy, gdy duży element indukcyjny pracuje na maksymalnej mocy lub gdy włączona jest funkcja boostera; we wszystkich innych przypadkach działa on na średniej mocy w zależności od wykrywanej temperatury. Co więcej, wentylator może działać nadal po wyłączeniu płyty, jeśli wykrywana temperatura jest wysoka.

Rodzaje odgłosów wymienione powyżej spowodowane są użyciem technologii indukcyjnej i niekoniecznie są one wynikiem wadliwego funkcjonowania.
!Jeśli przycisk (-) lub (+) zostanie wciśnięty na dłuższy czas, wyświetlacz szybko przewija poziomy mocy i minuty timera.

Wstępne warunki oświetlenia

Gdy płyta grzejna jest po raz pierwszy podłączona do zasilania, dotykowe przyciski kontrolne dokonują kalibracji, która wymaga niskiego poziomu otaczającego ich oświetlenia.
Jeśli podczas procesu kalibracji wykryty zostanie za wysoki poziom otaczającego oświetlenia, interfejs użytkownika wyświetli komunikat „FL" (Błąd podczerwonego oświetlenia otoczenia) i proces kalibracji zostanie zawieszony. Aby temu zaradzić jakiekolwiek oświetlenie, które może mieć negatywny wpływ na proces kalibracji powinno zostać wyłączone (np.: halogen oświetlenie pod okapem kuchennym). Po wykryciu zadowalających warunków oświetlenia otoczenia błąd zniknie, a proces kalibracji zostanie pomyślnie ukończony.

-Błąd „FL" może wystąpić w pierwszych 3 sekundach od podłączenia zasilania po raz pierwszy.
-Zalecamy wyłączenia wszelkiego oświetlenia kuchenki oraz oświetlenia skierowanego bezpośrednio na płytę podczas podłączenia zasilania po raz pierwszy.
-Po wykonaniu przez kontrolki dotykowe procesu wstępnej kalibracji (ok. 3 sek.), wszelkie oświetlenie pod okapem kuchennym lub inne może być normalnie włączone i nie wpłynie to na funkcjonowanie przycisków dotykowych.

Włączanie płyty grzejnej.

Po podłączeniu płyty do prądu dotykowy panel kontrolny może zostać automatycznie zablokowany. Aby go odblokować naciśnij i przytrzymaj przycisk blokady panelu kontrolnego .
Aby włączyć płytę naciśnij i przytrzymaj przycisk przez około 1 sekundę.

Płyta grzejna zostanie włączona gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wszystkie strefy grzejne wyświetlą punkt.

Gdy płyta jest wyłączona, po 5 sekundach od dotknięcia przycisku kontrolnego dioda BLOKADY KLAWISZY zaświeci się i można kontynuować normalne użytkowanie. Odblokowanie klawiszy wyłączy diodę ze względu na oszczędność energii.

Wyłączenie płyty jest sygnalizowane trzykrotnym sygnałem dźwiękowym.

Ustawienia zarządzania mocą

Limit maksymalnej mocy płyty to 7200 W. Może on zostać ograniczony przez użytkownika do 2800 W, 3500 W lub 6000 W.
Sekwencja ustawiania nowego limitu mocy płyty jest następująca:
-Podczas pierwszych 30 sekund po podłączeniu urządzenia do prądu
-Panel dotykowy musi być odblokowany i wszystkie grzejniki wyłączone
-Naciśnij jednocześnie przyciski wybory grzejników 1 i 3
-Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a rzeczywisty limitu mocy płyty zostanie wyświetlony na ekranie.
Aby wybrać nowy limit mocy:
-Można zmniejszyć limit mocy przyciskami (+) i (-). Dostępne poziomy mocy to: 2800 W, 3500 W, 6000 W lub 7200 W. Gdy moc ustawiona jest na 7200 W, dotknięcie przycisku (+) lub (-) zmieni moc na 2800 W.
Sekwencja zakończenia ustawiania nowego limitu mocy płyty jest następująca:
-Naciśnij jednocześnie przyciski wybory grzejników 1 i 3
-Nowy limit mocy płyty zostanie zapisany, a system zostanie zresetowany.

PL

Aby zakończyć bez zapisywania zmian:
-Jeśli nic się nie zrobi przez 60 sekund, zmiany nie zostaną zapisane, a system zostanie zresetowany.

Włączanie stref grzejnych

Każda strefa grzania jest kontrolowana przyciskiem wyboru  i podwójnym przyciskiem wyboru mocy (-) i (+).

- Aby rozpocząć korzystanie ze strefy grzejnej naciśnij odpowiadający jej przycisk kontrolny i ustaw żądany poziom mocy (pomiędzy 0, a 9) korzystając z przycisków (-) lub (+).

Naciśnij i przytrzymaj przycisk MOCY (-), aby ustawić od razu poziom mocy "9".
Naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski (+) i (-), aby powrócić do poziomu mocy "0".
Jeśli ustawiony poziom mocy to "0", naciśnij i przytrzymaj przycisk (+), aby szybko zwiększyć poziom mocy.

Wybór strefy grzejnej sygnalizowany jest sygnałem dźwiękowym, a poziom mocy jest wyświetlony na ekranie

Jeśli wybór grzejnik nie zostanie dokonany w przeciągu 10 sekund, płyta wyłączy się automatycznie.

Funkcja szybkiego gotowania - “Booster”.

Funkcja boostera niektórych stref grzejnych może być użyta do skrócenia czasu nagrzewania.
Można ją włączyć naciskając przycisk (+) powyżej poziomu 9. Funkcja ta podniesie moc do 1600 W lub 2000 W w zależności od rozmiaru odnośnej strefy grzejnej.
Włączenie boostera zasygnalizowane zostanie dźwiękowo, a na wyświetlaczu pojawi się litera "P".
Booster działa przez maksymalnie 10 minut. Po upływie tych 10 minut rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a strefa grzejna
powróci do poziomu "9".

Jeśli grzejnik pracuje z boosterem, dotknięcie przycisku (+) spowoduje błąd, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a ustawienia nie zmienią się. Jeśli grzejnik pracuje z boosterem, po dotknięciu przycisku (-) rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a ustawienia zostaną zmniejszone na "9"..

Wyłączanie stref grzejnych

Aby wyłączyć strefę grzejną wybierz ją używając odpowiedniego przycisku i:

- Polish translation already here next to it • Naciśnij przycisk (-): moc strefy grzejnej stopniowo zmniejszy się, aż do jej wyłączenia.

Po wybraniu strefy gotowania grzejnik może również zostać wyłączony przez równoczesne naciśnięcie przycisków (-) i (+). Rozlegnie się sygnał dźwiękowy,
a wyświetlacz pokaże "0".

Korzystanie z timera

!Wszystkie strefy gotowania mogą zostać zaprogramowane równocześnie na czas pomiędzy 1, a 99 minut.
1. Wybierz strefę gotowania opowiadającym jej przyciskiem.
2. Ustaw jej poziom mocy.
3.Po wybraniu żądanego poziomu mocy dotknij ponownie odpowiadający tej strefie grzejnej przycisk - rozlegnie się sygnał dźwiękowy i litera "t" oraz kropka pojawią się na wyświetlaczu grzejnika. Pozostały czas zostanie wyświetlony po przeciwnej stronie wybranego grzejnika. Jeśli strefa grzejna jest, np.: w części dolnej, czas pokaże się na górnym wyświetlaczu.SFlb4.Ustaw czas trwania gotowania używając przycisków (-) i (+).
Jednoczesne dotknięcie obu przycisków (-) i (+) spowoduje
powrót do wartości 0.
Jeśli czas nie zostanie ustawiony w przeciągu 10 sekund lub gdy wybrany czas po 10 sekundach od ostatniego dotknięcia przycisku (-) lub (+) to 0, timer zostanie wyłączony.

Włączanie odliczania timera

Odliczanie rozpocznie się po zakończeniu dotykania przycisków strefy grzejnej lub
automatycznie po 10 sekundach od ostatniego dotknięcia przycisków (+) lub (-). Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz grzejnika pokaże poziom mocy
oraz kropkę wskazującą na to, że timer dla tego grzejnika został ustawiony.

Aby zmienić czas ustawiony dla grzejnika należy powtórzyć powyższy proces.
Jednoczesne naciśnięcie przycisków (+) i (-) przyspieszy wybór czasu.

Zakończenie odliczania

Po upłynięciu ustawionego czasu, grzejnik zostanie wyłączony, jego wyświetlacz pokaże migające "0" i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
Brzęczyk zostanie wyłączony poprze naciśnięcie dowolnego przycisku na panelu dotykowym.

Blokada panelu kontrolnego

Po włączeniu płyty możliwe jest zablokowanie przycisków kontrolnych w celu uniknięcia przypadkowego dokonania zmian ustawień (przez dzieci, podczas czyszczenia, itp.).

PL

Naciśnij przycisk , aby zablokować panel kontrolny: -zapali się ikonka i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
Aby użyć którekolwiek przyciski kontrolne (np.: aby zakończyć gotowanie), musisz wyłączyć tę funkcję .
Naciśnij na kilka chwil przycisk , ikonka zgaśnie i blokada zostanie wyłączona.

Wszystkie przyciski strefy gotowania są zablokowane,
jeśli płyta jest wyłączona,
jeśli włączona jest blokada panelu kontrolnego lub
jeśli wystąpi błąd płyty grzejnej.

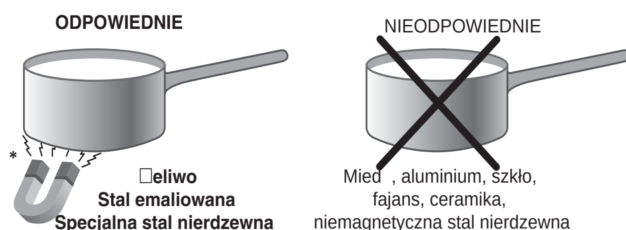
Wyłączanie płyty grzejnej

Naciśnij przycisk , aby wyłączyć urządzenie - nie polegaj wyłącznie na czujniku obecności garnka.
Jeśli włączona jest blokada panelu kontrolnego, po ponownym włączeniu płyty przyciski będą nadal zablokowane. Aby ponownie włączyć płytę musisz najpierw wyłączyć funkcję blokady.

Porady praktyczne dotyczące korzystania z urządzenia

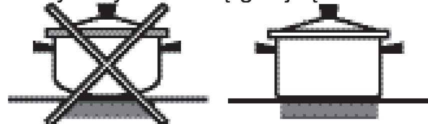
!Korzystaj z naczyń wykonanych z materiałów kompatybilnych z zasadą indukcji (materiał ferromagnetyczny). Szczególnie polecamy naczynia wykonane z: żeliwa, stali pokrywanej lub specjalnej stali nierdzewnej zaadaptowanej dla indukcji. Użyj magnesu, aby przetestować kompatybilność naczyń.

! Nie należy używać adapterów, dyfuzorów,metalowych przekładek do płyt indukcyjnych, ponieważ mogą zakłócać działanie płyty oraz negatywnie wpływać na wygląd urządzenia.

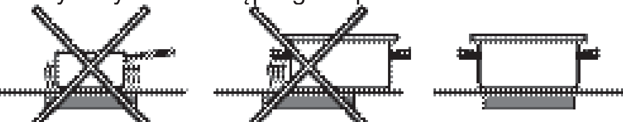


Dodatkowo, korzystając z płyty grzejnej możesz uzyskać najlepsze rezultaty:

- Używając naczyń z grubą i płaską podstawą, aby w pełni wykorzystać strefę grzejną.



- Zawsze używać naczyń, których średnica jest wystarczająco duża, aby w pełni przykryć grzejnik w celu pełnego wykorzystania dostępnego ciepła.



- Upewnij się, że podstawa naczynia jest zawsze czysta i sucha, aby w pełni wykorzystać i przedłużyć żywotność zarówno stref grzejnych, jak i naczynia.
- Unikaj używania tych samych naczyń, które były używane na palnikach gazowych: wysoka koncentracja gorąca palników gazowych może zdeformować podstawę naczynia powodując jej niedokładne przyleganie do płyty.

Zabezpieczenia

Czujnik obecności garnka

Każda strefa grzejna jest wyposażona w ten czujnik. Płyta grzejna pracuje tylko wtedy, gdy naczynie o wymiarach odpowiednich dla strefy grzejnej jest na niej umieszczone.
Na wyświetlaczu pojawi się symbol "u" jeśli po wybraniu strefy grzejnej, garnek nie zostanie na niej umieszczony lub w przypadku:

- Niekompatybilnego naczynia
- Zbyt małej średnicy naczynia
- Zdjęcia naczynia z grzejnika.

Po 10 sek. nieobecności naczynia w strefie grzejnej rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
Po 60 sek. nieobecności naczynia w strefie grzejnej grzejnik wyłączy się.

Ochrona przed przegrzaniem

Jeśli element elektroniczny przegrzeje się, numer wskazujący poziom mocy zacznie migać, a na wyświetlaczu pojawi cię litera "c". Gdy temperatura osiągnie odpowiedni poziom, wiadomość zniknie i ponownie będzie można używać płyty grzejnej.

Wyłącznik bezpieczeństwa

Urządzenie to jest wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa, który automatycznie wyłącza strefy grzejne po ich używaniu przez pewien okres na konkretnym poziomie mocy. Po zadziałaniu wyłącznika bezpieczeństwa wyświetlacz pokaże "**0**".
Polish translation is already next to it: Na przykład: prawy tylny grzejnik ustawiony na 5 wyłączy się po 5 godzinach nieprzerwanej pracy, podczas gdy przedni lewy grzejnik ustawiony na 2 wyłączy się po 8 godzinach.
Gdy jeden lub więcej przycisków zostanie aktywowany na więcej niż 10 sekund, kontrola dotykowa wyłączy się.
Co 10 sek. rozlega się sygnał dźwiękowy podczas aktywacji przycisku/ów.
Jeśli wszystkie strefy grzejne są ustawione na moc zerową, po 10 sek. płyta grzejna wyłączy się.
Jeśli wyłączeni jest wynikiem przypadkowej aktywacji przycisków, kontrola dotykowa zachowa się w powyższy sposób.

Brzęczyk

Może on również zasygnalizować kilka nieregularności:

- Obiekt (garnek, sztućce, itp.) został położony na panelu kontrolnym na dłużej niż 10 sekund.
- Coś zostało rozlane na panel kontrolny.
- Przycisk naciskano zbyt długo. Wszystkie powyższe sytuacje mogą wywołać sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć, usuń jego powód, który go wywołał. Jeśli tego nie zrobisz, sygnał dźwiękowy będzie się rozlegał nadal, a płyta wyłączy się.

Błędy i alarmy

Po wykryciu błędu całe urządzenie lub grzejnik/i wyłączy/ą się, rozlegnie się sygnał dźwiękowy (tylko gdy jeden lub więcej grzejników jest aktywnych), a wszystkie wyświetlacze pokażą naprzemiennie literę "F" i kod błędu (numer indeksu lub literę).

Jeśli problem nie zniknie samoczynnie proszę skontaktować się serwisem technicznym.

Poziom mocy	Graniczny czas działania w godzinach
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Porady praktyczne dotyczące gotowania

Gotowanie na dużym ogniu	8, 9, b	Gotowanie pod ciśnieniem Garnek ciśnieniowy; Grilowanie	Smażenie; Gotowanie
Gotowanie na dużym ogniu	7, 8	Naleśniki	Gotowanie na dużym ogniu i przysmażanie (Pieczenie, Befsztyki, Zrazy, Filety rybne, Smażone jajka)
Gotowanie na średnim ogniu	6, 7	Szybkie zagęszczenie (Płynne sosy) Woda gorąca (Makarony, Ryż, Warzywa) Mleko	
	5, 6	Wolne zagęszczanie (Sosy gęste)	
	4, 5	Gotowanie na wodzie	Gotowanie pod ciśnieniem po gwizdku
Gotowanie na wolnym ogniu	2, 3, 4	Gotowanie na wolnym ogniu (mięso duszone)	Podgrzewanie potraw
Gotowanie na bardzo wolnym ogniu	1, 2	Czekolada rozpuszczona	Utrzymywanie potraw w temperaturze

Zalecenia i środki ostrożności

INDESIT

PL

! Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z międzynarodowymi normami bezpieczeństwa. Poniższe ostrzeżenia dotyczą zasad bezpieczeństwa i należy je uważnie przeczytać.

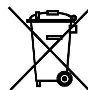
CE Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi dyrektywami unijnymi:

-2006/95/EWG z 12/12/06 (Niskie napiecie) wraz z pózniejszymi zmianami
- 2004/108/EWG z 15/12/04 (Kompatybilność elektromagnetyczna) wraz z późniejszymi zmianami
- 93/68/EWG z 22/07/93 wraz z późniejszymi zmianami.
- 1275/2008 stand-by/off mode.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

! Sprawdzać, czy wlot powietrza poprzez kratkę wentylatora nigdy nie jest zatkany. Zabudowana płyta grzejna wymaga dobrego obiegu powietrza dla zapewnienia chłodzenia elementów elektronicznych.
! Odradza się instalację indukcyjnej płyty grzejnej na lodówce podblatowej (ciepło) lub na pralce (wibracje). Przestrzeń do wentylacji elementów elektronicznych byłaby niewystarczająca.

- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego.
- Nie należy instalować urządzenia na zewnątrz, nawet w zadaszonym miejscu, ponieważ wystawienie go na działanie deszczu i burz jest bardzo niebezpieczne.
- Nie dotykac urzadzenia stojac przy nim boso lub majac mokre albo wilgotne rece badz stopy.
- Urządzenie służy do gotowania potraw i powinno być używane jedynie przez osoby dorosłe, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji. Nie używać płyty w funkcji półki lub deski do krojenia.
- Plyta szklano-ceramiczna jest odporna na uderzenia, moze jednak ulec uszkodzeniu (lub ewentualnie peknieciu), jesli zostanie uderzona ostrym przedmiotem, np. jakims narzedziem. W takim przypadku nalezy natychmiast odlaczyc urzadzenie od zasilania elektrycznego i wezwac Serwis Techniczny.
- Należy uważać, aby przewody zasilające pozostałe domowe urządzenia elektryczne nie stykały się z rozgrzanymi elementami płyty grzejnej.
- Nie nalezy zapominac, ze temperatura pól grzejnych pozostaje wysoka przez co najmniej trzydziesci minut po ich wylaczeniu. Cieplo szczatkowe jest równiez sygnalizowane przez odpowiedni wskaznik (*patrz Uruchomienie i uzytkowanie*).
- Utrzymywać w odpowiedniej odległości od płyty grzejnej każdy przedmiot, który może się stopić, np. przedmioty plastikowe, aluminiowe lub produkty z dużą zawartością cukru. Szczególnie uważać na wszelkie opakowania i taśmy plastikowe lub aluminiowe: ich pozostawienie na jeszcze gorących lub ciepłych powierzchniach może spowodować poważne uszkodzenie płyty.
- Należy się upewniać, czy uchwyty garnków są zawsze zwrócone w kierunku wewnętrznej części płyty grzejnej, aby uniknąć ich przypadkowego potrącenia.
- Nie wyciągać wtyczki z gniazdka ciągnąc za kabel - należy trzymać za wtyczkę.
- Nie czyścić urządzenia ani nie wykonywać czynności konserwacyjnych bez uprzedniego odłączenia wtyczki od sieci elektrycznej.
- Nie jest przewidziane, aby urządzenie było używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych lub umysłowych, przez osoby bez doświadczenia lub bez znajomości urządzenia, chyba że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, jak również przez osoby, które nie zostały zapoznane ze wstępnymi instrukcjami dotyczącymi użytkowania urządzenia.
- **Ostrzeżenia dla osób z pacemaker lub innych urządzeń czy implantów medycznych aktywnych:** Strefa gotowania spełnia wszelkie aktualnie obowiązujące normy związane z interferencjami elektromagnetycznymi.
  Produkt ten więc spełnia wszelkie wymagania prawne (dyrektywy 89/336CEE). Zostało zaprojektowane w taki sposób, aby nie tworzyć zakłóceń w innych urządzeniach elektrycznych używanych, pod warunkiem, że i te urządzenia spełniają wymagania takich norm.
  Płyta grzejna indukcyjna wytwarza pola magnetyczne o małym zasięgu.
  Aby uniknąć jakiekolwiek zagrożenie zakłócenia pomiędzy płytą grzejną i pacemaker, to pacemaker ma być wykonany w myśl aktualnie obowiązujących norm.
  W tym więc przypadku możemy zagwarantować jedynie zgodność naszego produktu z normami. Aby uzyskać informacje związane ze zgodnością z normami i ewentualnymi problemami niezgodności należy zwrócić się do lekarza lub do producenta pacemakera.
- Zabronić dzieciom bawienia się z urządzeniem.
- Na płycie nie należy kłaść metalowych przedmiotów (noży, łyżek, pokrywek itp.), ponieważ mogą się nagrzewać.
- **Urządzenie nie jest przeznaczone do tego, aby było włączane przy użyciu zewnętrznego przekaźnika czasowego lub osobnego systemu sterowania zdalnego.**



Utylizacja

- Utylizacja opakowania: należy stosować się do lokalnych przepisów, dzięki temu opakowania będą mogły zostać poddane reutylizacji.
- Dyrektywa europejska 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego oraz elektronicznego (RAEE) przewiduje, że domowe urządzenia elektryczne nie mogą podlegać zwykłemu cyklowi utylizacji stałych odpadów miejskich. Zużyte urządzenia powinny być zbierane oddzielnie w celu zoptymalizowania stopnia odzysku i recyklingu materiałów, które zawierają, oraz aby zapobiec potencjalnym szkodom dla zdrowia i środowiska. Symbol przekreślonego kosza umieszczony na wszystkich produktach przypomina o obowiązku selektywnego gromadzenia tych odpadów.
  W celu uzyskania bliższych informacji dotyczących prawidłowego złomowania sprzętu domowego, użytkownicy mogą się zwrócić do właściwych służb miejskich lub do skupujących go sprzedawców.

Konserwacja i utrzymanie

PL

Odłączenie prądu elektrycznego

Przed każdą czynnością należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

Mycie urządzenia

! Unikać stosowania środków czyszczących o właściwościach ściernych lub korozyjnych, takich jak produkty w sprayu do barbecue i piecyków, odplamiacze i środki przeciwrdzewne, detergenty w proszku oraz gąbki z powierzchnią ścierającą: mogą one w sposób nieodwracalny zarysować powierzchnię.

! Do czyszczenia urzadzenia nigdy nie nalezy uzywac oczyszczaczy parowych lub wysokocisnieniowych.

- W ramach zwykłej konserwacji wystarczy przemywać płytę wilgotną gąbką i osuszać ją papierowym ręcznikiem kuchennym.
- Jeśli płyta jest szczególnie silnie zabrudzona, wyczyścić ją przy pomocy odpowiedniego produktu do czyszczenia powierzchni szklano-ceramicznych, spłukać i osuszyć.
- W celu eliminacji najtrudniejszych do usunięcia zanieczyszczeń posługiwać się odpowiednią skrobaczką. Usuwać zanieczyszczenia zaraz jak tylko jest to możliwe, nie czekając aż urządzenie ostygnie, tak aby resztki żywności nie stwardniały. Znakomite wyniki można uzyskać stosując gąbkę drucianą ze stali nierdzewnej - specjalną do szklano-ceramicznych płyt grzejnych - nasączoną wodą i mydłem.
- Jeśli na płycie grzejnej stopią się przypadkowo przedmioty lub materiały, takie jak plastik albo cukier, należy je usunąć przy pomocy skrobaczki, dopóki powierzchnia jest jeszcze ciepła.
- Po oczyszczeniu płyta może zostać pokryta odpowiednim produktem do konserwacji i ochrony: jego niewidoczna warstwa chroni powierzchnię w przypadku wykipienia potraw podczas gotowania. Zaleca się wykonywanie tych czynności, gdy urządzenie jest letnie lub zimne.
- Należy pamiętać, aby zawsze spłukać płytę czystą wodą i dokładnie ją osuszyć: resztki produktów mogłyby bowiem przykleić się do jej powierzchni podczas następnego gotowania.

Rama ze stali nierdzewnej (tylko w modelach z ramka)
Na stali nierdzewnej moga powstac plamy w przypadku pozostawienia na jej powierzchni przez dluzszy czas bardzo twardej wody lub w przypadku stosowania srodków czystosci zawierajacych fosfor.
Zaleca się obficie spłukać i dokładnie osuszyć płytę po umyciu. W przypadku rozlania wody, należy ją jak najszybciej dokładnie wytrzeć.

! Niektóre płyty grzejne mają ramkę aluminiową, która jest podobna do ramki ze stali nierdzewnej. Nie należy stosować produktów do mycia i odtłuszczania innych niż przeznaczone do aluminium.

Demontaż płyty

W razie konieczności zdemontowania płyty grzejnej:
1. odkręcić śruby przy pomocy których sprężyny centrujące są przymocowane do boków płyty;
2. poluzować śruby uchwytów mocujących w rogach;
3. wyjąć płytę grzejną z mebla.

! Odradza się ingerencję w wewnętrzne mechanizmy urządzenia z zamiarem dokonania naprawy. W przypadku awarii skontaktować się z Serwisem.

Opis techniczny modeli

System indukcyjny jest procedurą gotowania szybszą jak istnieje. W odróżnieniu do tradycjonalnych płyt grzejnych, nie rozgrzewa się strefa gotowania: Ciepło wytwarzane jest bezpośrednio wewnątrz garnka, który ma koniecznie posiadać dno z materiału termomagnetycznego.

Płyty grzejne	VIB 644 C E VIB 744 C E	VIB 633 C E IVIA 633 C E
Pola grzejne	**Moc (W)**	**Moc (W)**
Tylne lewe	I 1200 - B1600	–
Tylne prawe	I 1500 - B 2000	I 1500 - B 2300
Przednie lewe	I 1500 - B 2000	I 1500 - B 2300
Przednie prawe	I 1200 - B1600	I 1200 - B1600
Moc całkowita	7200	6200

Legenda:
I = strefa gotowania z indukcją prostą
B = booster: Strefa gotowania może być dopełniana

INDESIT

VIB 644 C E
VIB 633 C E
VIB 744 C E
IVIA 633 C E

RU

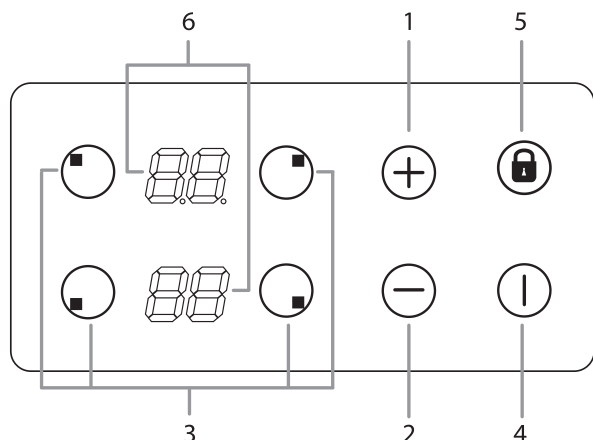
ВНИМАНИЕ !

- ВНИМАНИЕ: Данное изделие и его доступные комплектующие сильно нагреваются в процессе эксплуатации.
- Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов.
- Не разрешайте детям младше 8 лет приближаться к изделию без контроля.
- Данное изделие может быть использовано детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта и знания о правилах использования изделия при условии надлежащего контроля или обучения безопасному использованию изделия с учетом соответствующих рисков. Не разрешайте детям играть с изделием. Не разрешайте детям осуществлять чистку и уход за изделием без контроля взрослых.
- ВНИМАНИЕ: Опасно оставлять включенную конфорку с маслом или жиром без присмотра, так как это может привести к пожару.
- НИКОГДА не пытайтесь погасить пламя/ пожар водой. Прежде всего выключите изделие и накройте пламя крышкой или огнеупорной тканью.
- ВНИМАНИЕ: Опасность пожара: не оставляйте предметов на варочных поверхностях.
- ВНИМАНИЕ: Еслстеклокерамическая поверхность варочной панели треснула, выключите ее во избежание ударов током.
- Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.
- Изделие не рассчитано на влючение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления.
- Не кладите металлические предметы (ножи, ложки, крышки и т.д.) на варочную панель, так как они могут сильно нагреться.
- После использования выключите варочную панель при помощи специальной рукоятки, не полагаясь на сенсор обнаружения посуды.

INDESIT

Описание устройства

Панель управления



Панель управления, описание которой приведено в данном руководстве, является лишь типичным примером: она может отличаться от панели управления вашего устройства.

При использовании сенсорной панели:

Не используйте перчатки.

Следить, чтобы пальцы, которыми осуществляется нажатие кнопок, были чистыми.

Нажимать на стекло плавно.

1 **Кнопка INCREASE POWER/ TIME (УВЕЛИЧЕНИЕ МОЩНОСТИ/ВРЕМЕНИ)** - используется для управления мощностью и временем

2 **Кнопка REDUCE POWER/ TIME (УМЕНЬШЕНИЕ МОЩНОСТИ/ВРЕМЕНИ)** - используется для управления мощностью и временем

3 **Кнопка COOKING ZONE SELECTOR (СЕЛЕКТОР ЗОНЫ ВАРКИ)** используется для выбора требуемой зоны варки

4 **Кнопка ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.)** используется для включения или выключения устройства.

5 **Кнопка CONTROL PANEL LOCK (БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ)** используется для предотвращения изменения настроек варочной панели и показывает, что панель управления заблокирована.

6 **HEATER DISPLAY (ДИСПЛЕЙ НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА)** - показывает выбранную зону варки, уровень мощности, предварительно установленное время приготовления, состояние включения функции усилителя мощности.

! Для получения подробной информации по функциям панели управлния см. раздел *“Start-up and use”* "Включение и эксплуатация".

! Данное изделие соответствует требованиям последней европейской директивы по ограничению потребляемой. электроэнергии в режиме ожидания. Если в течение 2 минут не будут выполняться какие-либо операции, включится индикатор остаточного тепла, и вентилятор прекратит работу (если он был включен), устройство автоматически перейдет в выключенное состояние. Устройство вернется в режим эксплуатации при нажатии кнопки ON/OFF (Вкл./Выкл.).

! В заависимости от количества нагревательных элементов/зон варки на варочной панели, КНОПКИ СЕЛЕКТОРА ЗОНЫ ВАРКИ могут варьировать между 3 и 4

Установка

! Перед эксплуатацией Вашего нового устройства внимательно прочтите данную брошюру-инструкцию. В ней содержится важная информация по безопасной эксплуатации, установке и обслуживанию устройства.

! Храните данную инструкцию по эксплуатации для дальнейшего использования. Передавайте ее новым владельцам устройства.

Установка на место

! Храните весь упаковочный материал в недоступном для детей месте. Он может представлять опасность удушения или асфиксии (*см. раздел "Меры предосторожности и советы"*).

! Установка устройства должна производиться квалифицированными специалистами в соответствии с прилагаемыми инструкциями. Неправильная установка может привести к причинению вреда людям и животным либо повреждению имущества.

Встраиваемое устройство

Используйте подходящий шкаф, чтобы обеспечить надлежащее функционирование устройства.

- Опорная поверхность должна быть устойчивой к температуре приблизительно 100°C.
- Если устройство будет устанавливаться над духовым шкафом, то последний должен быть оснащен системой охлаждения с искусственной вентиляцией..
- **Избегать установки варочной панели над посудомоечной машиной: если это необходимо, поместите между данными двумя устройствами водонепроницаемое разделительное устройство.**

Вентиляция

Чтобы обеспечить надлежащее вентилирование и избежать перегрева окружающих поверхностей, варочная панель должна располагаться следующим образом:

- На расстоянии не менее 40 мм от задней панели или любых других вертикальных поверхностей..
- Между проемом под варочную панель и расположенным снизу кухонным элементом должно быть расстояние не менее 20 мм.
- Кухонные элементы, расположенные рядом с кухонной плитой, высота которых превышает уровень варочной панели, должны находиться на расстоянии не менее 450 мм от края варочной панели.

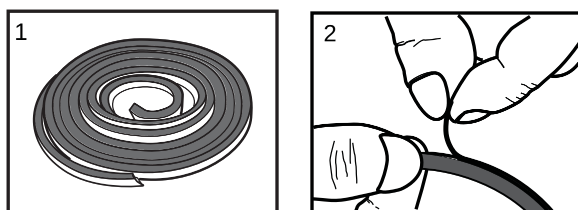
Крепление

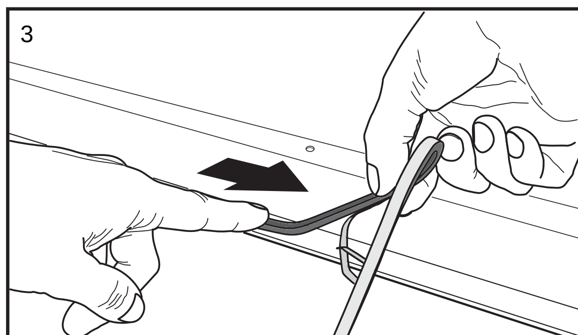
Изделие должно быть установлено на идеально ровной поверхности. Возможные деформации, вызванные неправильным креплением, могут привести к изменениям характеристик и эксплуатационных качеств варочной панели.

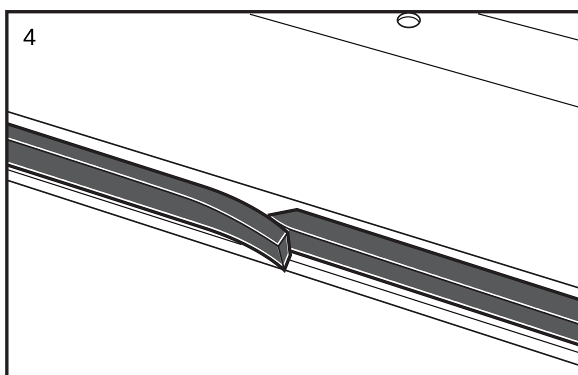
Длина регуляционного винта крепежных крюков регулируется перед началом монтажа по толщине кухонного топа:

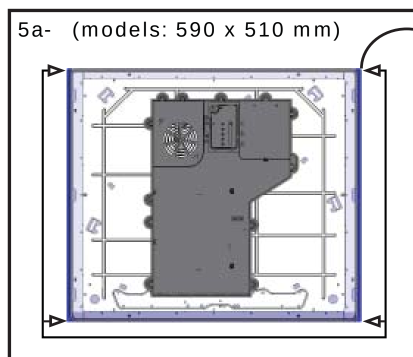
- толщина 3,5 мм: длина винта 9,5 мм

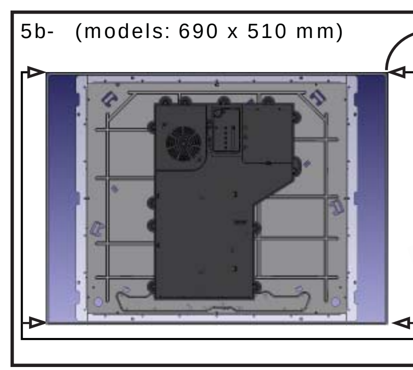
Установка предохранительной шайбы



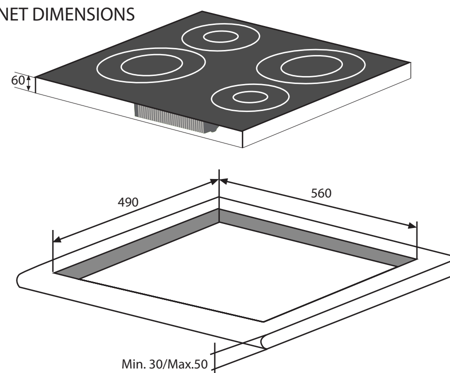




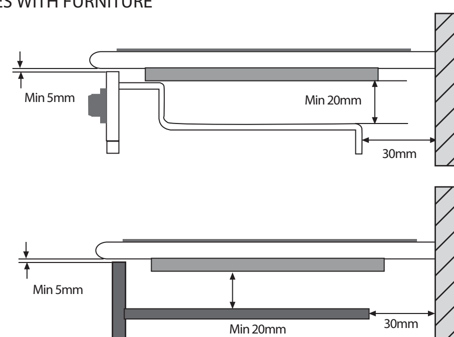


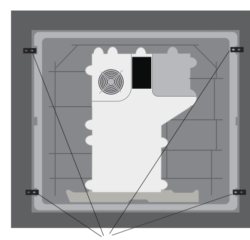


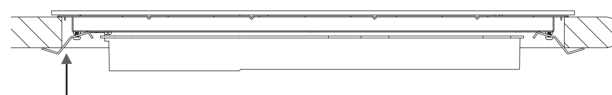
CABINET DIMENSIONS

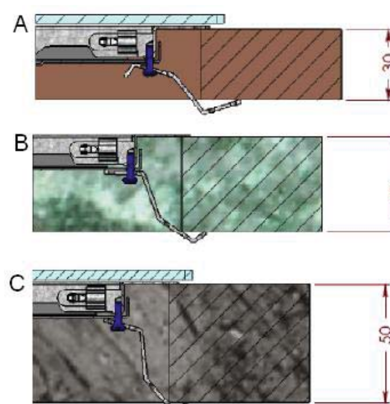


SAFETY DISTANCES WITH FURNITURE









RU

Порядок крепления варочной панели:
1. При помощи коротких тупых шурупов привинтите 4 центровочные пружины в отверстиях, расположенных по бокам варочнои панели;
2. Вставьте варочную панель в проем в кухонном модуле, выровняйте и слегка нажмите в центр вплоть до идеального прилегания варочной панели к опорной поверхности.

! Важно, чтобы шурупы центровочных пружин оставались доступными..
! В соответствии с правилами безопасности после установки изделия в кухонный модуль должна быть исключена возможность касания к электрическими частями.
! Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.

Электрическое подключение

! Электрическое подключение варочной панели и возможного встраиваемого духового шкафа должно выполняться раздельно по причинам безопасности, а так же для легкого съема духового шкафа.

Монофазное соединение

Варочная панель оснащена сетевым кабелем, рассчитанным на монофазное электропитание.

[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	⏚ N L	⏚ : [illegible] N: [illegible] L: [illegible]

Подсоедините провода в соответствии с таблицей и приведенным ниже схемам:

[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible] 220-240V 3 ~ [illegible] Hz	⏚ N L1 L2	⏚ [illegible] N: [illegible] L1: [illegible] L2: [illegible]

Другие типы соединений

Если электропроводка соответствует одной из следующих характеристик:
Типовое напряжение и частота сети
• 400 - 2+N ~ 50/60 Гц
• 220-240 В 3 ~ 50/60 Гц
Разделите провода и подсоедините проводники в соответствии с таблицей и приведенным ниже схемам:

Подсоединение сетевого кабеля изделия к сети электропитания

В случае прямого подключения изделия к сети необходимо установить между изделием и электрической сетью многополярный разъединитель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм.
! Электромонтер несет ответственность за правильное подключение изделия к электрической сети и за соблюдение правил безопасности.

Включение и эксплуатация

Перед подключением изделия к сети питания убедитесь, что:
• Изделие заземлено, и конструкция штепсельной вилки соответствует регламентирующим нормам.
• Используемая розетка может выдержать максимальный уровень мощности изделия, который указан на заводской табличке, расположенной на самом изделии.
• Напряжение соответствует диапазону значений напряжения, указанному на заводской табличке.
• Розетка совместима со штепсельной вилкой изделия. Если розетка не совместима со штепсельной вилкой, обратитесь к квалифицированному техническому специалисту для ее замены. Не используйте удлинители или разветвители.

! Когда изделие будет установлено, шнур питания и розетка должны бытиь легкодоступными.
! Кабель не должен быть перегнут или зажат.
! Кабель должен регулярно подвергаться проверке, и его замена должна осуществляться только квалифицированными техническими специалистами.
! **Производитель не несет какой-либо ответственности в случае несоблюдения вышеуказанных мер безопасности.**
! Не удаляйте и не заменяйте шнур питания по какой-либо причине. Его удаление или замена приведут к аннулированию гарантии и маркировки CE. INDESIT не несет какой-либо ответственности в случае возникновения несчастных случаев или повреждений в результате удаления/замены оригинального шнура питания. Замена может быть принята только в том случае, если она была осуществлена специалистами, аккредитованными INDESIT, и с использованием оригинальных запасных частей.

! На стеклянном поверхности варочной панели могут быть видны сальные следы от клея, нанесенного на прокладки. Перед началом эксплуатации изделия следует удалить следы клея при помощи специального неабразивного моющего средства. В первые часы работы вы можете почувствовать запах резины, который быстро пропадает.
! Через несколько секунд после подсоединения варочной панели к сети электропитания включается короткий звуковой сигнал. Только после этого можно включить варочную панель.

Типы шумов, которые имеют место в режиме нормальной эксплуатации:

• **"Подмешивание" вибрации:** связано с вибрацией металлических частей, из которых состоит индукционный элемент и кастрюли; генерируется электромагнитным полем, необходимым для нагрева, и усиливается по мере увеличения мощности индукционного элемента.
• **Тихий свист:** слышится, когда кастрюля, помещаемая в зону нагрева, пустая; шум исчезает, когда в кастрюлю наливается вода или помещаются продукты.
• **Потрескивание:** возникает в реультате вибрации в области нижней части кастрюли в связи с паразитными токами, вызванными электромагниными полями (индукция); может быть более или менее интенсивным, в зависимости от материала, из которого сделано дно кастрюли, и является более сильным в случае большего размера кастрюли.

- **Громкий свист:** слышен, когда два индукционных элемента одной и той же группы функционируют одновременно на максимальной мощности, и/или когда функция усилителя мощности установлена на более крупный элемент, тогда как настройка другого элемента осуществляется автоматически. Уровень шума снижается по мере уменьшения мощности индукционного элемента с автоматической регулировкой; слои дна кастрюль, изготовленные из различных материалов, являются основной причиной данных шумов.

- **Шум вентилятора:** вентилятор необходим для обеспечения надлежащего функционирования варочной панели и предотвращения возможного перегрева электронного устройства. Вентилятор функционирует на максимальной мощности, когда для большого индукционного элемента установлена максимальная мощность; во всех других случаях он работает на средней мощности, в зависимости от определяемой температуры. Кроме того, вентилятор может продолжить работать даже после выключения варочной панели, если определяемая температура является высокой.

Вышеуказанные типы шумов обусловлены технологией индукции и не обязательно являются эксплуатационными дефектами.

! При длительном нажатии на кнопки — и + происходит быстрая смена уровнеи мощности и минут таимера.

Условия низкой освещенности

Когда в варочную панель первоначально поступает электроэнергия, сенсорная панель осуществляет процесс градуировки сенсорных клавиш, при этом требуется низкий уровень внешнего освещения в области сенсорных клавиш.
Если во время данного процесса градуировки выявляется избыточное внешнее освещение, на пользовательском интерфейсе отобразится сообщение „FL" (Infrared Ambient Light Error/ Ошибка инфракрасного внешнего освещения), и процесс градуировки панели управления будет приостановлен. Для завершения данного процесса градуировки следует выключить любые источники света, которые могут оказать воздействие на процесс градуировки (например, галогенное освещение кухонной вытяжки). Ошибка исчезнет, когда уровень освещения будет удовлетворительным, и процедура градуировки сенсорной панели будет завершена удовлетворительно.

-Ошибка „FL" может быть сгенерирована только в течение 3 с момента первоначальной подачи электроэнергии в варочную панель.
- Мы рекомендуем отключать все освещение кухонной вытяжки и освещение, направленное на варочную панель, во время первоначальной подачи электроэнергии в варочную панель.
- После завершения процесса первоначальной калибровки сенсорной панели (прибл. 3 с) освещение кухонной вытяжки или любое другое освещение может быть включено в нормальном режиме и не будет влиять на работу сенсорной панели.

Включение варочной панели

После подключения варочной панели к сети питания сенсорная панель будет автоматически заблокирована. Для разблокировки панели нажмите и удерживайте кнопку Control Panel Loock (Блокировка сенсорной панели) .

Для включения варочной панели нажмите и удерживайте кнопку приблизительно 1 секунду.

Варочная панель будет включена, когда будет слышен звуковой сигнал, и на дисплеях всех варочных зон появятся точки для цифр.

Когда плита выключена, через 5 сек управления отключает блокировку клавиатуры СИД для того чтобы уменьшить потребление энергии.
Как только мы касаемся ключ, KEYLOCK светодиодной продолжается, и мы можем продолжать использовать для приготовления еды, разблокировка клавиатуры.

\

Настройка функции Power Management (Управление электропитанием)

Максимальный предел мощности варочной панели - 7200 Вт. Предел мощности может быть уменьшен пользователем до 2800 Вт, 3500 Вт или 6000 Вт.
Рекомендации по установке нового предела мощности варочной панели:
- В течение первых 30 секунд с момента включения усройства
- Сенсорная панель должна быть разблокирована, а нагреватели - выключены
- Нажмите одновременно клавиши выбора Heater 1 (Нагревательный элемент 1) и Heater 3 (Нагревательный элемент 3)
- Когда это будет сделано, включится звуковой сигнал, и на дисплеях нагревательных элементов появится текущий предел мощности варочной панели.

Для выбора нового предела мощности:
·С помощью кнопок (+) и (-) осуществляется увеличение предела мощности. Значения мощности, которые можно выбрать: 2800 Вт, 3500 Вт, 6000 Вт или 7200 Вт. Когда значение мощности будет составлять 7200 Вт, при нажатии кнопки [+] или [-] значение мощности изменится на 2800 Вт.
Инструкции по завершению фиксирования нового предела мощности варочной панели:
- Нажмите одновременно клавиши выбора Heater 1 (Нагревательный элемент 1) и Heater 3 (Нагревательный элемент 3)

- Когда это будет сделано, новый предел мощности варочной панели будет установлен, и будет произведено восстановление настроек системы.

Для завершения без фиксирования изменений:
Если в течение 60 секунд не будет произведено какое-либо действие, изменения не будет зафиксированы, и будет произведено восстановление настроек системы.

Включение варочных зон

Каждая зона варочной панели включается при помощи кнопки выбора и регулятора мощности, состоящего из двойной кнопки (-) и (+).
- Для включения одной из варочных зон нажмите соответствующую кнопку и настройте нужную мощность (от 0 до 9) при помощи кнопок (-) или (+).

Нажмите и удерживайте кнопку (-) , чтобы сразу установить значение мощности “9”
Нажмите и удерживайте одновременно кнопки (+) и (-), чтобы возвратиться к уровню мощности “0”
Если значение мощности составляет “0”, нажмите и удерживайте кнопку, чтобы быстро увеличить уровень мощности.

Выбор варочной зоны сопровождается звуковым сигналом,
затем уровень мощности отображается на дисплее

Если выбор нагревательного элемента не будет осуществлен в течение 10 секунд,
варочная панель автоматически выключится.

Функция Fast Boil- “Booster” (Быстрое кипячение - усилитель мощности)

Функция увеличения мощности для некоторых варочных зон может использоваться для уменьшения количества времени разогрева продуктов.
Она может быть включена путем нажатия кнопки (+) на уровне выше 9. Эта функция позволяет увеличивать мощность до 1600 Вт или 2000 Вт, в зависимости от размера соответствующей варочной зоны.
Включение усилителя мощности сопровождается звуковым сигналом, и на дисплее появится буква "P". Максимальное время работы усилителя мощности - 10 минут. По истечение данных 10 минут будет слышен звуковой сигнал, и варочная зона
возвратится на уровень “9”

В случае включения усилителя мощности в нагревательном элементе и при нажатии кнопки [+] будет слышен звуковой сигнал, сигнализирующий ошибку, и изменения настроек варочной панели не будут выполнены. В случае включения усилителя мощности в нагревательном элементе и при нажатии кнопки [-] будет слышен звуковой сигнал, и уровень мощности варочной панели будет снижен до 9.

Выключение варочных зон

Для отключения варочной зоны выберите ее при помощи соответствующеи кнопки и:
- Нажмите кнопку (-): мощность варочной зоны постепенно понизится вплоть до выключения.

Когда будет выбрана варочная зона, нагревательный элемент также может быть выключен путем одновременного нажатия кнопок [-] и [+]. Будет слышен звуковой
сигнал, и на соответствующем дисплее отобразится цифра “0”.

Использование таймера

! Все варочные зоны могут быть запрограммированы одновременно на время от 1 до 99 мин.
1. Выберите варочную зону с помощью соответствующей кнопки выбора.
2. Отрегулируйте уровень мощности варочной зоны.
3. Когда будет выбран требуемый уровень мощности, при повторном нажатии соответствующей кнопки выбора зоны подогрева будет слышен звуковой сигнал, и на дисплее нагревательного элемента появится буква "t" с точками. Оставшееся время будет отображаться на противоположной части запрогроммированного по времени нагревательного элемента. Если запрограммированная по времени зона нагрева расположена, напрмер, в нижней части, запрограммированное время будет отображаться в верхних дисплеях.SFIb4. Установите продолжительность приготовления с помощью кнопок (-) и(+)

При одновременном нажатии кнопок (-) и (+) происходит
возврат к значению 0.
Если в течение 10 секунд не будет выбрано время, либо если по истечение 10 секунд выбранное время будет составлять 0, необходимо нажать кнопку (-) или (+) , таймер будет выключен.

Включение обратного отсчета таймера

Обратный отсчет начинается, когда завершается визуальное отображение при нажатии любой кнопки варочной зоны или
автоматически через 10 секунд после последнего нажатия кнопок [+] или [-]. Будет слышен звуковой сигнал и на дисплее нагревательного элемента отобразится уровень мощности
и точки - это будет означать, что таймер включен.

! Для изменения времени запрограммированного по времени нагревательного элемента следует повторить вышеуказанный процесс.
! При нажатии и удерживании кнопки + и - скорость выбора времени увеличивается

Выключение обратного отсчета таймера

Когда заданное время истечет,
запрограммированный по времени нагревательный элемент будет выключен, и на его дисплее отобразится значение "0", при этом звуковой оповещатель таймера включится на одну минуту.
Звуковой оповещатель может быть выключен путем нажатия любой кнопки на сенсорной панели управления.

Блокировка панели управления

В процессе функционирования варочной панели можно заблокировать ее управления во избежание случаиного изменения настроек (дети, в процессе уборки и т.д.).
Нажмите кнопку , чтобы заблокировать панель управления: -индикатор загорится, и будет слышен звуковой сигнал.

Для использования каких-либо элементов управления (например, "stop cooking" (прекращение приготовления") необходимо отключить данную функцию. Нажмити и удерживайте несколько секунд кнопку , соответствующий индикатор погаснет, и блокировка будет снята.

Все кнопки на варочной зоне будут заблокированы, если: варочная панель будет выключена, если будет включена блокировка панели управления, либо если возникнет ошибка в работе варочной панели.

Выключение варочной панели

Для выключения изделия нажмите кнопку - не рассчитывайте только на сенсор наличия посуды. Если панель управления варочной панели была заблокирована, она останется заблокированной также после повторого включения варочной панели. Для повторого включения варочной панели необходимо сначала снять блокировку.

Практические советы по эксплуатации изделия

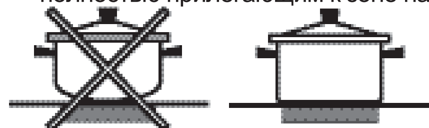
! Использовать посуду, изготовленную из материала, совместимого с принципом индукции (ферромагнитный материал). Мы особенно рекомендуем кастрюли, изготовленные из: чугуна, стали с покрытием или специальной нержавеющей стали, приспособленной для индукции. Для проверки совместимости посуды используйте магнит



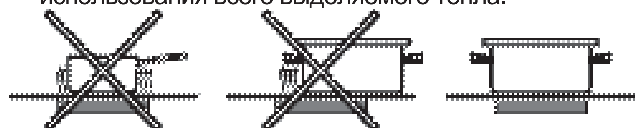
! Не используйте на варочных зонах переходники, диффузоры или металлические пластины. Они могут оказать отрицательное воздействие на производительность варочной панели и испортить ее эстетический вид.

Кроме того, для получения лучших результатов от варочной панели:

- Использовать посуду с плоским толстым дном, полностью прилегающим к зоне нагрева;



- Использовать посуду с дном такого диаметра, чтобы полностью закрыть варочную зону для оптимального использования всего выделяемого тепла.



- Проверить, чтобы дно используемой посуды было всегда совершенно сухим и чистым для идеального прилегания к варочной зоне и для долгого срока службы как варочной панели, так и самои посуды.
- Не следует использовать на данной варочной панели посуду, использованную на газовых конфорках: концентрация тепла на газовых конфорках может деформировать дно посуды и нарушить прилегание к варочной зоне.

Защитные устройства

Сенсор наличия посуды

Каждая варочная зона укомплектована сенсором наличия посуды. Конфорка выделяет тепло только при наличии на ней посуды с размерами, соответствующими данной конфорке.

На дисплее появится символ “u”, если после выбора варочной зоны посуда не была помещена на нагревательный элемент, либо в случае:

- Использования неподходящей посуды
- Использования посуды слишком малого диаметра 
- Снятия посуды с варочной зоны.

Через 10 с при отсутствии посуды на варочной зоне будет слышен предупреждающий звуковой сигнал.
Через 60 с при отсутствии посуды на варочной зоне негревательный элемент будет выключен.

Защита от перегрева

В случае перегрева электронных комплектующих начнет мигать цифра, сигнализирующая уровень мощности, и на дисплее появитсия буква “c”. Это сообщение пропадает, и варочная панель возвращается в рабочии режим, когда температура опускается до допустимого уровня.

Предохранительный выключатель

Изделие оснащено предохранительным выключателем, автоматически отключающим варочные зоны по истечении времени функционирования данного уровня мощности. В процессе аварииного отключения на дисплее появляется “**0**”.
Например: задняя правая варочная зона настроена на 5, передняя левая варочная зона настроена на 2. Задняя правая варочная зона отключается через 5 часов работы, передняя левая - через 8 часов.
Когда одна кнопка или несколько кнопок нажаты и используются в течение более 10 секунд, панель управления отключается

Предупреждающий звуковой сигнал будет звучать каждые 10 секунд, пока
данная кнопка/-и не будут выключены.
Если уровень мощности всех нагревательных зон будет составлять 0 в течение 10 с, то варочная панель будет отключена.

Если отключение будет обусловлено случайным нажатием кнопок, то сенсорная панель управлния будет включена, как описано выше.

Звуковая сигнализация

Свидетельствует о некоторых неисправностях:

- Какой-либо предмет (посуда, столовый прибор и т.д.) находится на панели управления более 10 секунд.
- Утечка жидкости на панель управления.
- Слишком длительное нажатие на кнопку. Все вышеуказанные ситуации могут являться причиной включения звукового сигнала. Устраните причину неисправности для отключения звуковой сигнализации. Если причина неисправности не будет устранена, звуковой сигнал не будет отключен, и варочная панель выключится.

Ошибки и сигналы тревоги

Когда будет выявлена ошибка, все устройство или нагревательный элемент/-ы будут отключены, и будет слышен звуковой сигнал (только в случае, если включен один или
более наревательных элементов), и на всех дисплеях поочередно будет отображаться буква "F" и код ошибки (порядковый номер или буква).

Если проблему будет невозможно устранить самостоятельно, обратитесь в техническую службу.

Уровень мощности	Макс. кол-во часов функционирования
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Практические советы по приготовлению блюд

Приготовление на большом огне	b 9 8	Приготовление под давлением Скороварка Бифштексы	Фритюр Варка
Приготовление на среднем огне	8 7	Блины	Приготовление на среднем огне, обжаривание (Жаркое, бифштексы, эскалопы, рыбное филе, яичница)
Приготовление на умеренном огне	7 6	Быстрое загустени (Жидкие соусы) Кипячение воды (для варки макарон, риса, овощей) Кипячение молока	
	6 5	Постепенное загустение (густые соусы)	
	5 4	Приготовление на пару	Продолжение приготовление в скороварке после первого выпуска пара
Приготовление на малом огне	4 3 2	Приготовление на малом огне (рагу)	Разогревание готовых блюд
Приготовление на самом малом огне	2 1	Шоколадный соус	Поддержание блюд в горячем состоянии

Предосторожности и рекомендации

RU

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности. Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашей безопасности.

CE Данное оборудование отвечает требованиям нижеуказанных Директив Европеиского Сообщества:

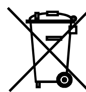
- 2006/95/CEE от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями
- 2004/108/CEE от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) и последующими изменениями
- 93/68/CEE от 22.07.93 с последующими изменениями.
- 1275/2008 stand-by/off mode.

Общие правила безопасности

! Проверьте, чтобы вентиляционная решетка всегда была открытои. Встраиваемая варочная панель требует эффективнои вентлияции для охлаждения электронных компонентов.

! Не рекомендуется устанавливать индукционную варочную панель над холодильником, встроенным под кухонным топом (тепло) или над стиральнои машинои (вибрации). Зазор, необходимыи для вентиляции электронных компонентов в этих случаях будет недостаточным.

- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздеиствие на него дождя и грозы является чрезвычаино опасным.
- Не прикасаитесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Не используите варочную панель в качестве стола или для нарезки продуктов.
- Стеклокерамическая варочная панель устоичива к механическим ударам, тем не менее она может треснуть (или даже разбиться) при ударе острым предметом или инструментом. В этом случае незамедлительно отсоедините изделие от сети электропитания и обратитесь в Центр технического обслуживания.
- Избегаите касания сетевых шнуров других бытовых электроприборов к горячим частям варочнои панели.
- Помните, что температура варочных зон остается очень высокои в течение тридцати минут после их выключения. Остаточное тепло показывается также индикатором (*см. Включение и эксплуатация*).
- Держите на безопасном расстоянии от варочнои панели любые предметы, которые могут расплавиться, например, пластмасса, алюминии или изделия из сахара. Обращаите особое внимание на упаковочные материалы, полиэтиленовую или алюминиевую пленку: если оставить эти материалы на еще горячеи или теплои поверхности, они могут серьезно повредить варочую панель.
- Следите, чтобы ручки кастрюль на варочнои панели были всегда повернуты таким образом, чтобы вы не могли случаино задеть их.
- Не тяните за сетевои кабель для отсоединения вилки изделия из сетевои розетки, возьмитесь за вилку рукои.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимаите штепсельную вилку из сетевои розетки.
- Эксплуатация изделия лицами (включая детеи) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, неопытными лицами или лицами, незнакомыми с правилами эксплуатации данного изделия, запрещается без контроля со стороны лица, отвечающего за их безопасность, или без обучения правилам пользования изделием.
- **Предупреждение для носителей электрокардиостимуляторов или других медицинских имплантированных аппаратов:** Варочная панель полностью соответствует всем действующим нормативам по электромагнитным помехам.
  Поэтому данное изделие полностью отвечает всем требованиям закона (директивы 89/336/CEE). Изделие было изготовлено таким образом, чтобы не создавать помех электрическим приборам, при условии, что эти приборы также соответствуют вышеуказанным нормативам.
  Индуктивная варочная панель образует электромагнитные поля малого диапазона.
  Во избежание помех между варочной панелью и электрокардиостимулятором последний должен соответствовать действующим нормативам.
  Поэтому мы можем гарантировать соответствие нормативам только нашего изделия. За информацией о соответствии и о возможных проблемах из-за несовместимости обращайтесь к вашему лечащему врачу или к производителю электрокардиостимулятора.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.
- Не кладите металлические предметы (ножи, ложки, крышки и т.д.) на варочную панель, так как они могут сильно нагреться.
- **Изделие не рассчитано на влючение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления.**



Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдаите местные нормативы с целью повторного использования упаковочных материалов.
- Согласно Европеискои Директиве 2002/96/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающеи среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющиися на всех приборах, служит напоминанием об их отдельнои утилизации.
  За более подробнои информациеи о правильнои утилизации бытовых электроприборов пользователи могут обратиться в специальную государственную организацию или в магазин.

Техническое обслуживани и уход

INDESIT

RU

Отключение электропитания

Перед началом какои-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

Чистка изделия

! Не следует пользоваться абразивными или коррозивными чистящими средствами такими как спраи для чистки духовок и мангалов, пятновыводители или средства для удаления ржавчины, порошковыми чистящими средствами или абразивными губками: они могут необратимо поцарапать поверхность изделия.

! Не используите паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

- В качестве регулярного ухода достаточно вымыть варочную панель влажнои губкои и затем протереть насухо кухонным бумажным полотенцем.
- Если варочная панель сильно загрязнена, используите специальное чистящее средство для стеклокерамических поверхностеи, ополосните водои и протрите насухо.
- Для удаления особо сильных загрязнении используите специальныи скребок. Удаляите загрязнения незамедлительно, не дожидаясь охлаждения изделия, во избежание затвердевания остатков пищи. Очень удобна для чистки варочнои панели мочалка из проволоки из нержавеющеи стали, специально для стеклокерамических поверхностеи, смоченная в мыльном растворе.
- Если на варочнои панели случаино расплавились какие-либо предметы или пластиковые материалы или сахар, незамедлительно удалите их скребком с еще горячеи поверхности.
- По завершении чистки варочная панель может быть обработана специальным защитным средством для ухода за стеклокерамическими поверхностями: это средство образует на поверхности варочнои панели невидимую защитную пленку, предохраняющую поверхность в случае утечек пище в процессе приготовления. Рекомендуется производить чистку, когда варочная панель едва теплая или холодная.
- Следует всегда ополаскивать варочную панель чистои водои и насухо вытирать: возможные остатки чистящих средств могут затвердеть при последующеи готовке.

Структура из нержавеющеи стали (только в моделях с рамкои)

На поверхности из нержавеющеи стали могут образоваться пятна от воды с большим содержанием извести, если она будет воздеиствовать на поверхность в течение длительного времени, или при использовании чистящих средств, содержащих фосфор.
Рекомендуется тщательно ополоснуть и вытереть варочную панель после чистки. В случае случаиного проливания воды незамедлительно удалите ее.

! Некоторые варочные панели оснащены алюминиевои рамкои, похожеи на нержавеющую сталь. Для чистки рамки не используите средства, непригодные для алюминия.

Порядок демонтажа варочной панели

При необходимости демонтировать варочную панель:
1. снимите шурупы, крепящие сбоков центровочные пружины;
2. ослабьте шурупы крепежных крюков по углам;
3. выньте варочную панель из ниши.

! Не рекомендуется открывать внутренние комплектующие для попытки самостоятельно выполнить ремонт. В случае неисправности обращаитесь в Центр технического обслуживания.

Техническое описание моделей

1/2014-195108907.03
XEROX FABRIANO

RU

Условные обозначения:

I = варочная зона с простой индукцией
B = вольтодобавочное устройство: индукционная варочная зона может иметь дополнительное электропитание

Система индукционного нагревания является самой быстрой из существующих технологий нагрева. В отличие от традиционных конфорок нагрев производится не варочной зоной: нагревается непосредственно содержимое кастрюли, дно которой обязательно должно быть из ферромагнитного материала.

Модели варочных панелей	VIB 644 C E VIB 744 C E	VIB 633 C E IVIA 633 C E
Варочные зоны	**Мощность (Вт)**	**Мощность (Вт)**
Задняя левая	I 1200 - B1600	-
Задняя правая	I 1500 - B 2000	I 1500 - B 2300
Передняя левая	I 1500 - B 2000	I 1500 - B 2300
Передняя правая	I 1200 - B1600	I 1200 - B1600
Общая мощность	7200	6200

Изделие:	Электрическая рабочая поверхность
Торговая марка:	INDESIT
Торговый знак изготовителя:	
Модель:	VIB 644 C E ; VIB 633 C E, VIB 744 C E, IVIA 633 C E
Изготовитель:	Indesit Company
Страна-изготовитель:	Польша
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	220-230/380-400 V
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50/60
Класс зашиты от поражения электрическим током	Класс защиты I
АЮ 77	Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 2006/95/CEE от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями - 2004/108/CEE от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями - 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями. - 2002/96CEE с последующими изменениями -1275/2008 (Stand-by/ Off mode)
В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу cert.rus@indesit.com.	
Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXX * XXXXXXXXXXX), следующим образом:	- 1-ая цифра в S/N соответствует последней цифре года, - 2-ая и 3-я цифры в S/N - порядковому номеру месяца года, - 4-ая и 5-ая цифры в S/N - числу определенного месяца и года.
Производитель:	**Indesit Company** Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (АН), Италия
Импортер:	**ООО "Индезит РУС"**
С вопросами (в России) обращаться по адресу:	до 01.01.2011: Россия, 129223, Москва, Проспект Мира, ВВЦ, пав. 46
	с 01.01.2011: Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1